



Magnum Champagne Brut Grande Reserve Bergeronneau Marion

Vitigni:	Pinot Meunier 60% - Pinot Noir 30% - Chardonnay 10%
Capacità:	1.5 lt
Grado alcolico:	12%
Bottiglia:	Magnum
Zona:	Reims - Comune di Ville-Dommange
Tipologia:	Champagne Premier Cru
Nome vino:	Champagne Premier Cru
Denominazione:	AOC 1er Cru
Magnum:	si
Vitigno:	Pinot Nero
Vitigno:	Chardonnay
Vitigno:	Pinot Meunier

Formato Magnum - Colore dai bei riflessi oro antico e bouquet piuttosto fresco di nettissima mela fuji, poi cipria, fiori fané e ginger, con qualche accento di mandorla e crosta di pane. All'assaggio è teso, sostenuto da una "sezione ritmica" decisamente indiavolata, fatta di una acidità piuttosto ficcante e di una carbonica allo stato attuale ancora pungente. Chiude su sensazioni minerali e floreali, quasi piccanti le prime, più languide e delicate le seconde. Classico Champagne da aperitivo, con un profilo aromatico dolce e sensuale e uno sviluppo gustativo invece più rigido e rinfrescante. Qualità molto alta, tuttavia, come per tutta la gamma. Un gran biglietto da visita, adatto a nostro parere soprattutto ai wine-bar e alla miscita dei grandi ristoranti (come aperitivo, ad esempio), per via della sua spettacolare tenuta a bottiglia aperta, di almeno quattro giorni in continuo crescendo di coordinazione ed equilibrio. Per chi volesse goderlo a cena, raccomandiamo o l'apertura con una mezz'ora di anticipo (lasciando la bottiglia aperta in frigo), o il "flash-decanting", cioè la caraffatura-lampo con ritorno immediato del vino nella sua bottiglia e servizio in seau à glace. Possiamo provarlo anche in abbinamento ad un piatto di spaghetti alla chitarra con scaglie di tartufo nero e zafferano.