



## Champagne Brut Nature Roche Mere Yann Alexandre

<b>Vitigni:</b>	Pinot Meunier 45% - Chardonnay 30% - Pinot Nero 25%
<b>Capacità:</b>	75 cl
<b>Grado alcolico:</b>	12%
<b>Bottiglia:</b>	Champagnotta
<b>Zona:</b>	Reims - Comune di Courmas
<b>Tipologia:</b>	Champagne AOC
<b>Nome vino:</b>	Champagne
<b>Denominazione:</b>	AOC
<b>Vitigno:</b>	Chardonnay
<b>Vitigno:</b>	Pinot Nero
<b>Vitigno:</b>	Pinot Meunier

Splendido "Nature" - cioè Champagne privo di dosaggio finale di zuccheri - dal colore incredibilmente luminoso con riflessi persino d'oro bianco, e gran naso di vaniglia, spezie piccanti, assenzio e resina, e ancora pesca, ciliegia bianca, calcare, biancospino. In bocca avvolge e rinfresca grazie all'alleanza dell'acidità e della carbonica, quest'ultima enfatizzata dalla mancanza di dosaggio e febbrilmente attiva sebbene minutissima; il finale è complesso, su toni muschiati e quasi balsamici. Dutilissimo a tavola e spettacolare aperitivo, ma da tentare con massima fiducia anche su una cucina di mare elaborata.