



Magnum Champagne Folie de Cramant Grand Cru Philippe Glavier

Vitigni:	Chardonnay 100%
Capacità:	1.5 lt
Grado alcolico:	12%
Bottiglia:	Magnum
Zona:	Cote des Blancs - Comune di Cramant
Tipologia:	Champagne Grand Cru
Nome vino:	Champagne Grand Cru
Denominazione:	Grand Cru
Magnum:	si
Vitigno:	Chardonnay

Formato Magnum - Rarissimo Champagne da Chardonnay in purezza maturato in legni piccoli, realizzato in pochi esemplari formato "magnum". Ottenuto dalle migliori parcelle aziendali nel comune di Cramant, è una "bomba" di frutto, di spezie e di "fisico" rispetto agli altri della gamma: intenso anche al colore, che ha riflessi oro zecchino, spara un gran bouquet stratificato e complesso, con riconoscimenti di pesca bianca, cedro, pepe bianco, anice, mandorla, vaniglia e fumo, capace di migliorare per ore dopo la stappatura in definizione e classe. Bocca ampia e corale, di avvincente tensione acida eppure quasi soave nei ritorni sottilmente floreali che accompagnano la bordata di richiami agrumati dell'epilogo. Persistenza da valutare in minuti primi, e quindi fuori dalla "scala" degustativa ordinaria; e magnifica chiusura su toni salini. Può accompagnare piatti ibridi tra pesce e carne, come le rane in guazzetto o le escargots, oppure i risotti con i formaggi e questi ultimi anche da soli.