



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.