



Champagne Cuvee Saint Lie Bergeronneau Marion

Vitigni:	Chardonnay 50% - Pinot Meunier 40% - Pinot Noir 10%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12%
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Reims - Comune di Ville dommange
Tipologia:	Champagne Premier Cru
Nome vino:	Champagne Premier Cru
Denominazione:	AOC 1er Cru
Vitigno:	Chardonnay
Vitigno:	Pinot Nero
Vitigno:	Pinot Meunier

Color oro chiarissimo e scintillante. Splendido naso fortemente speziato e dai peculiari aromi floreali e agrumati, speziati e di frutta secca, decisamente complesso lasciandogli il tempo di sciogliere nell'aria un po' della sua esuberante effervescenza. All'assaggio è vitalissimo, pieno, capace di accelerazione veemente da metà bocca in poi e di stendersi in un bellissimo finale al cedro; esce su suggestioni salmastre e di pepe bianco dopo svolgimento più "carnoso" di quanto il naso, così affilato, avrebbe lasciato presagire. Indiscutibile "vin de terroir", completamente differente da tutti gli altri vini della gamma pur condividendone l'origine; ma in Champagne un singolo comune può presentare esiti diversi anche a trecento metri di distanza da una vigna all'altra. Qui siamo sotto l'antica chiesetta di Saint Lié, a Villedommange; il vino è ottenuto da blend di Chardonnay (50%), Pinot Meunier (40%) e Pinot Noir (10%), ha dosaggio attorno ai 6 g/l ed è pronto ad accompagnare il foie gras in ogni preparazione, anche unito alla carne nei tournedos Rossini.