



Champagne Brut Premier Cru Blanc de Blancs Bergeronneau Marion

Vitigni:	Chardonnay 100%
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

Colore pallido, lunare; spuma bianca come la neve e di notevole tenacia. Naso di austera ritrosia e davvero lentissimo a svelare il suo patrimonio aromatico, che si rivela notevolissimo col passare dei minuti. Il registro è delicato e vitale: fiori bianchi, mandorla e argilla, poi un profluvio di agrumi (mandarino, buccia e "albedo") e salsedine, infine una freschezza balsamica che sale dal bicchiere pungente come aria di montagna (eucalipto, resine). L'assaggio è di piena soddisfazione; quattro cose colpiscono della sua elegante dinamica: il perfetto equilibrio generale; la grana davvero magistrale della "carbonica", che lo fa setoso come un foulard; la vena minerale scura del retrofatto, ritroso e austero sebbene lunghissimo; la sostanziale assenza di eredità legnose o dolciastre. Grande Champagne da cibo, ma per una volta è un blanc de blancs (100% Chardonnay quindi) da tentare sulle carni bianche più che sui crostacei o sui pesci. Ha la forza d'urto per smentire l'antico adagio di sommellerie per cui se nel piatto ci sono gli agrumi, nessun vino "ce la fa". E infatti, provatelo come abbiamo fatto noi sul pollo al limone o l'anatra all'arancia.