



## Champagne Brut Premier Cru Clos des Bergeronneau Bergeronneau Marion

<b>Vitigni:</b>	Pinot Meunier 100%
<b>Capacità:</b>	75 cl
<b>Grado alcolico:</b>	12%
<b>Bottiglia:</b>	Champagnotta
<b>Zona:</b>	Reims - Comune di Ville-Dommange
<b>Tipologia:</b>	Champagne Premier Cru
<b>Nome vino:</b>	Champagne Premier Cru
<b>Denominazione:</b>	AOC 1er Cru
<b>Vitigno:</b>	Pinot Meunier

Il più importante vino della Maison e il più importante Champagne prodotto a Ville-Dommange, nel cuore della Montagne de Reims. Il Clos è da secoli recintato, e lo è ancora: una vigna curata come un giardino, stupenda, di 2,1 ettari piantati per un quarto a Pinot Noir e per tre quarti con i vecchi ceppi di Pinot Meunier che danno vita a questo vino spettacolare. Dal colore dorato luminoso e chiaro, squaderna naso di grande finezza e ricercatezza, con note che spaziano dal girasole alla pesca gialla, dal talco al candito (lievissimo, tutt'altro che stucchevole), e ancora aloe, incenso, ciliegia bianca aspra, zenzero, camomilla. All'assaggio è ad un tempo denso e fresco, strutturato e facile da bere; viaggia in equilibrio perfetto fino all'epilogo, sapido e teso. Un grande vino, dosato a circa 67 g/l e ottenuto da Pinot Meunier in purezza; è un caso raro di Champagne da Meunier che ha ben altro da offrire che un "frutto" goloso, ma semplice e schematico. Da attendere in progresso entusiasmante sui 4/5 anni almeno, e oltre. Per gli antipasti e i primi piatti a tendenza dolce e grassa (creme, mousse, "burro e salvia", foie gras, uova al burro...).