



## Champagne Demi-Sec Grand Cru Delavenne

<b>Vitigni:</b>	Pinot Nero 60% - Chardonnay 40%
<b>Capacità:</b>	75 cl
<b>Grado alcolico:</b>	12.5%
<b>Bottiglia:</b>	Champagnotta
<b>Zona:</b>	Montagne de Reims
<b>Tipologia:</b>	Champagne Grand Cru
<b>Nome vino:</b>	Champagne Grand Cru
<b>Denominazione:</b>	Grand Cru
<b>Vitigno:</b>	Pinot Nero
<b>Vitigno:</b>	Chardonnay

Si tratta di una tipologia poco nota da noi in Italia: questo Champagne, non dosato ma con un lascito di 30 grammi per litro di zucchero residuo è una ulteriore conferma della eccezionale versatilità della denominazione. Basta assaggiarlo per rendersi conto che anche a questi livelli di dolcezza residua i grandi vini della zona restano in perfetto equilibrio gustativo: questo Demi-Sec regala note muschiate, di pescaoce, confetto alla mandorla e gelsomino oltre ad una sintesi minerale, diversa e più "scura" rispetto agli altri. L'assaggio è di piena soddisfazione senza la minima stucchevolezza, il finale lunghissimo e appagante: una coccola. Oltre all'abbinamento letterario con la conversazione del pomeriggio si può tentare con la sicurezza di un accostamento trionfale su tutti i piatti piccanti, il sushi, la cucina etnica, i formaggi di capra, le ostriche e persino le salsicce di selvaggina. Provare per credere. Disponibilità limitatissima.