



Champagne Brut Nature Roche Mere Yann Alexandre

Vitigni:	Pinot Meunier 45% - Chardonnay 30% - Pinot Nero 25%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12%
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Reims - Comune di Courmas
Tipologia:	Champagne AOC
Nome vino:	Champagne
Denominazione:	AOC
Vitigno:	Chardonnay
Vitigno:	Pinot Nero
Vitigno:	Pinot Meunier

Splendido "Nature" - cioè Champagne privo di dosaggio finale di zuccheri - dal colore incredibilmente luminoso con riflessi persino d'oro bianco, e gran naso di vaniglia, spezie piccanti, assenzio e resina, e ancora pesca, ciliegia bianca, calcare, biancospino. In bocca avvolge e rinfresca grazie all'alleanza dell'acidità e della carbonica, quest'ultima enfatizzata dalla mancanza di dosaggio e febbrilmente attiva sebbene minutissima; il finale è complesso, su toni muschiati e quasi balsamici. Dutilissimo a tavola e spettacolare aperitivo, ma da tentare con massima fiducia anche su una cucina di mare elaborata.