



Champagne Brut L'Epanouie Millesime 2008 J.M. Goulard

Vitigni:	Chardonnay 40% - Pinot Nero 30% - Pinot Meunier 30%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12%
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Massif Saint-Thierry
Tipologia:	Champagne AOC
Nome vino:	Champagne
Annata:	2008
Denominazione:	AOC
Vitigno:	Pinot Nero
Vitigno:	Chardonnay
Vitigno:	Pinot Meunier

C'è qui il meglio di quanto donato dalle vigne aziendali nello stupendo millesimo; 40% di Chardonnay, 30% ciascuno per Pinot Noir e Pinot Meunier; vinificazione in solo acciaio; malolattica svolta interamente; 6 anni di presa di spuma; dosaggio a 6,8 g/l; clamoroso rapporto qualità-prezzo. "Épanouie" in francese sta per "fioritura" e mai nome fu più appropriato per questa detonazione di profumi di gelsomino, calicanto e gardenia, seguita dal dipanarsi di toni fruttati di susina e pesca, speziati di cannella e pepe bianco, di frutta secca come la mandorla. A un naso che irretisce fa seguito una bocca matura ma esuberante di sapore, fresca e dissetante, delicatissima nell'effervescenza, sensuale infine nei richiami di pesca e fiori dell'epilogo, sciolto in una piacevole sapidità.