



Champagne Brut Grand Cru Millesime' 2012 Delavenne

Vitigni:	Chardonnay 80% - Pinot Nero 20%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12.5%
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Montagne de Reims
Tipologia:	Champagne Grand Cru
Nome vino:	Champagne Grand Cru
Annata:	2012
Denominazione:	Grand Cru
Vitigno:	Chardonnay
Vitigno:	Pinot Nero

Lo Champagne più ambizioso di Delavenne ma anche quello più duttile a tavola in assoluto, a testimonianza del fatto che qui ambizione non va di pari passo con la struttura ma con la finezza. Ed infatti questo magnifico assemblaggio di Chardonnay di Cramant (80% in questo millesimo) e Pinot Nero di Bouzy (20%) offre una complessità ed un equilibrio impeccabili al naso - mandorla, arachide, noci, nocciola, pain grillé, lieve crema chantilly, pescanocce, mandarino, fiori di girasole - e al palato, dove il vino si stende cremoso e vellutato verso un finale di piena eleganza e davvero lunghissimo. Migliorerà negli anni, ma è già buono ora anche grazie alle caratteristiche proprie del millesimo, estroverso e generoso. Dosato a 7,8 g/l, può come accennato accompagnare un notevole numero di pietanze ma la sua "morte" è sul foie gras in ogni preparazione.