

2008 Grand Cru Blanc de Noirs

FRANCO Y DELICADO

Ensamblaje:

Este Champagne es el resultado de la combinación de los mejores pinots noirs de los pueblos catalogados como Grand Crus. Está basado esencialmente en la delicadeza y en el sabor especiado natural de los crus del norte de la Montagne de Reims (Verzy, Verzenay) y la estructura equilibrada de los del sur de la Montagne de Reims (Bouzy, Ay, Ambonnay). Su privilegiada exposición al sol y su subsuelo de creta quebradiza le confieren una notable potencia, corpulencia y mineralidad.

LA COSECHA 2008

La de 2008 se considera una gran cosecha en Champagne. Fue el año más frío de este inicio de siglo, propicio para el desarrollo de precursores aromáticos que aportan complejidad. El año fue complicado desde el punto de vista climático, pero gracias a una magnífica primera quincena de septiembre, soleada y seca, las uvas se vendimiaron en su punto justo de madurez, con un excelente estado sanitario y dotadas de una interesante concentración.



Notas de cata:

El Grand Cru 2008 Blanc de Noirs, potente y refinado, es un Champagne de esteta. Combina en un maravilloso contraste la amplitud del año con la elegancia y el estilo de los pinots noirs.

Ligero a la vez que riguroso, consigue un equilibrio absoluto entre la estructura y la tonalidad afrutada de los pinots noirs. El relieve, la relativa concentración se oponen a la expresión evidente de la fruta, que se revela nota a nota, para ganar en mineralidad y en sabor. Las cálidas notas vegetales (herbáceas) y sutilmente tostadas, realzan la expresión de la almendra fresca. La nota cítrica final revela la elegancia de este distinguido Champagne.

El Grand Cru 2008 Blanc de Noirs es un Champagne preciso, gastronómico, para maridar en la mesa y reservar para los platos más delicados y depurados.

Ocasiones de degustación:

EN LA COMIDA:
servir a 10 - 12º C.

Elaboración:

Envejecimiento en bodega durante un mínimo de 5 años

La opción elegida por el jefe de bodega es la de adaptar la dosificación del licor de expedición en cada cuvée para sublimar los sabores y los aromas. La elección del vino de reserva es primordial. Se realiza en función de los crus, de los años de cosecha, de las variedades de uva y de la modalidad de vinificación y de crianza, para garantizar un estilo único en cada vino.

Maridajes platos / vinos:

Placer simple

Tartar de atún con sésamo
Carpaccio de buey y piñones

Momento de relax

Ostras gratinadas al sabayón de Champagne
Costillar de cordero en costra de hierbas
Gelatina de carne blanca con almendras y frutas confitadas

Alta costura

Carpaccio de vieiras
Lomo de lubina en salsa virgen
Pularda de Bresse con boletus y colmenillas