



<https://champagnebrigandat.fr/>

**CHAMPAGNE BRIGANDAT – BRUT NATURE**

**ZÉRO DOSAGE – PINOT NOIR – VIGNOBLES DE CHANNES**

**12,5%**

**ESAME VISIVO:** brillante e di un colore giallo paglierino intenso; per quanto riguarda le bollicine, sono tutte fini, numerose e persistenti.

**ESAME OLFATTIVO:** intenso e complesso, con aromi che catturano elegantemente le papille olfattive, per la cui descrizione é facile identificare i sentori di lievito, biscotto, limone, pan brioché, mandorla, pera bianca e arachidi.

**ESAME GUSTATIVO:** la sensazione di una equilibrata morbidezza é accompagnata da una buona salivazione nelle zone laterali della lingua e dalla sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua (note minerali); la struttura é nello standard di un vino champagne e la chiusura di bocca si presenta leggermente amara con un sapore a scorza di limone; la persistenza aromatica intensa oscilla fra i 5-6 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Risotto ai frutti di mare

**Parametri della combinazione:**

1. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
2. La tendenza dolce del piatto si oppone alle note minerali del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La chiusura dolce della ricetta si contrappone alla chiusura amarognola del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un buon champagne, con una discreta persistenza aromatica intensa e con una interessante corrispondenza naso-bocca (limone); un piacevole “*dosage zéro*”, che trova il suo giusto connubio con un primo piatto a base di riso e pesce.