



<https://champagne-legras.fr/>

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS – R&L LEGRAS 12,5%

PRODUIT DE France – CHOUILLY

ELABORÉ PAR R&L LEGRAS

ESAME VISIVO: brillante e di un colore giallo dorato; per quanto riguarda le bollicine, che sono tutte fini, numerose e persistenti, si tratta di un *perlage* che non vuole mai finire.

ESAME OLFATTIVO: intenso e complesso, come di consuetudine per uno *champagne*; si mettono in evidenza i seguenti aromi: lievito, mela renetta, miele d'acacia, biscotto, polvere di cacao bianco, cocco, nota agrumata a base di limone e lime, rosmarino, salvia, menta e fiori di campo.

ESAME GUSTATIVO: una sensazione di vellutata morbidezza invade il palato per poi essere detenuta lateralmente da una eccellente salivazione ed il tutto amalgamato da un'avvolgente sensazione di mineralità; la struttura si dimostra buona e la chiusura è amaricante ed è accompagnata dai sapori di miele e cioccolato bianco; la persistenza aromatica intensa del vino è di 5/6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Pesce alla Catalana

Parametri della combinazione:

1. La leggera sensazione speziata della ricetta si neutralizza con la vellutata morbidezza del vino
2. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla sapidità del vino
5. La chiusura dolce della ricetta si contrappone alla chiusura amarognola del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: la morbidezza di bocca si evidenzia come parametro dominante, con un tocco setoso e vellutato che si estende a tutto il palato; uno Champagne da ricordare, la cui bottiglia finisce senza accorgersene; per ciò che concerne l'abbinamento cibo-vino, la muscolarità dell'anidride carbonica richiede un piatto piuttosto grasso e contundente come una bella porzione di Pesce alla Catalana.

N.B.: LA DEGUSTAZIONE É STATA REALIZZATA CON LA COMPETENTE E ATTIVA PARTECIPAZIONE DELL'AMICO-COLLEGA LUCA TURINI: DEGUSTATORE UFFICIALE A.I.S. – DELEGAZIONE DI PISA.