



www.delouvin-nowack.com

FAUVE CHAMPAGNE – BRUT NATURE – SYMBIOSE 12%

FAMILLE DELOUVIN

BOUTEILLE N° 0724/4032

ELABORÉ PAR SCEV DELOUVIN-NOWACK, 51700 VANDIÈRES, FRANCE

Souçon de Meunier vieilles vignes fondu dans une majorité de Chardonnay. Un Brut Nature sapide et minéral qui révèle les micros terroirs crayeux de Vandières.

Sols: Craie Affleurante

Cépage: 75% Chardonnay et 25% Meunier

Année: 2012

Élevage: 66 mois de cave

Dégorgement: Novembre 2016

Dosage: BRUT NATURE 0g/L

ESAME VISIVO: brillante e di colore giallo paglierino con riflessi verdi; il *perlage* dimostra essere di qualità con delle bollicine fini, molto numerose e molto persistenti.

ESAME OLFATTIVO: intenso e complesso con un ventaglio di aromi composto da lieviti, vaniglia, mela renetta, pesca bianca, fiori di campo, limone, ananas, cenere e crema pasticcera.

ESAME GUSTATIVO: la sensazione vellutata al palato, riconosciuta con il parametro della morbidezza, è ben distribuita e amalgamata, mentre il senso di nota minerale, riconosciuto con il nome di sapidità e rappresentato con una specie di pizzicore nella parte dorsale della lingua vuole essere la caratteristica dominante; la secchezza alcolica è controbilanciata dalla buona salivazione; ben strutturato e quasi equilibrato chiude leggermente amarognolo con una persistenza aromatica intensa oscillante fra i 6/7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Focaccia genovese con prosciutto dolce di Norcia

Parametri della combinazione:

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

OPINIONE PERSONALE: un piacevole *champagne* con tutti gli aromi di riferimento, per la sua tipologia, durante l'analisi olfattiva; a livello gustativo, la morbidezza dello *Chardonnay* lo rende veramente gradevole, l'anidride carbonica del metodo *Champenoise* lo caratterizza ed il corpo suadente dettato dalla presenza del *Pinot Meunier* lo completa proponendolo sia come aperitivo che in combinazione con affettati tipici italiani.