



<https://www.champagne-fromentin-leclapart.fr/>

CHAMPAGNE FROMENTIN LECLAPART – BLANC DE NOIRS

BOUZY GRAND CRU – BRUT 12%

ÉLABORÉ PAR SCEV FROMENTIN LECLAPART

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

ESAME OLFATTIVO: intenso e complesso, con un bouquet olfattivo composto da lievito, crosta di pane, biscotto, salvia, pesca bianca e fragolone di bosco.

ESAME GUSTATIVO: molto morbido su tutto il palato, riesce ad abbondare con la salivazione nelle zone laterali della lingua e a primeggiare con la mineralità nella parte dorsale della medesima lingua; l'alcolicità è minima nonostante ci sia una buona struttura di bocca; la chiusura è con sapori ad arancia e mandarina, e la persistenza aromatica intensa del vino è di 5/6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Langostella al forno

Parametri della combinazione:

1. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La chiusura dolce della ricetta si contrappone alla nota minerale del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: uno *champagne* con una bella nota minerale ed una struttura di tutto rispetto; merita la giusta considerazione che lo conduca aldilà di un semplice aperitivo, con l'obiettivo di abbinarlo ad un piatto di pesce ambito e pregiato; dopo questa degustazione, risulta essere un *must* ricordarsi sempre di questo *champagne* nel momento in cui si opta per un *blanc de noirs*, non solo per l'eccellente qualità espressa, ma anche per l'ottima relazione qualità-prezzo.