



<https://www.champagne-jean-francois-launay.fr/>

CHAMPAGNE GRAIN DE FOLIE – BRUT 12%

JEAN-FRANÇOIS LAUNAY Á ARTY – VENTEUIL

ELABORÉ PAR SCEV JEAN- FRANÇOIS LAUNAY

ARTY – VENTEUIL – FRANCE

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

ESAME OLFATTIVO: intenso e complesso, come di consuetudine per uno *champagne*; si mettono in evidenza i seguenti aromi: mela renetta, fragoline, limone, note vegetali, crema pasticcera, gelsomino e fiori di campo.

ESAME GUSTATIVO: la percezione della morbidezza di bocca si estende su tutto il palato onde poi essere frenata lateralmente da una buona salivazione; la nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua) si accompagna con una buona struttura; la chiusura è leggermente amarognola supportata con note di scorza di limone e la persistenza aromatica intensa del vino è di 4/5 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Valdostana

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 chiusura amarognola del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino
5. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla nota minerale del vino

OPINIONE PERSONALE: uno champagne sufficientemente acido (salivazione nelle zone laterali della lingua) per un aperitivo e abbastanza strutturato (peso del vino a livello di palato) per un abbinamento con un preparazione alimentare, si ferma a metà del cammino e si posiziona nel momento dell'apericena.