



www.champagnejeanvesselle.fr

CHAMPAGNE JEAN VESSELLE – BRUT 12%

RÉCOLTANT – MANIPULANT À BOUZY

OEIL DE PERDRIX

DEGORGÉ LE 28/02/2019

ESAME VISIVO: brillante e di color rosato salmone; le bollicine sono abbastanza fini, abbastanza numerose e discretamente persistenti, e per quanto riguarda il collare delle bollicine, formatosi sulle pareti del *flûte*, è discreto ed uniforme

ESAME OLFATTIVO: lievito, scorza d'arancia, vaniglia, viola, bergamotto, rosa rossa, melograno, legno di cedro e cenere.

ESAME GUSTATIVO: la prima sensazione gustativa è data da una buona morbidezza di bocca, seguita a breve distanza da una nota minerale dettata e scandita dalla presenza dell'anidride carbonica; la salivazione occupa le zone laterali della lingua con una certa esuberanza, il corpo dello champagne a livello di palato è benfatto e l'alcolicità è ben integrata con gli altri parametri; la chiusura è con sapore ad arancia (perfetta corrispondenza con il naso) e la persistenza aromatica intensa arriva fino a 5/6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Vitello tonnato

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 nota minerale del vino
3. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
4. La succulenza della ricetta fa da controparte alla secchezza alcolica del vino
5. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: uno champagne atipico per colore ed aromaticità che riflette la particolarità della produzione familiare all'interno dei grandi produttori di Champagne.