



www.champagnemauricevesselle.com

CHAMPAGNE MAURICE VESSELLE BRUT 12%

PROPRIÉTAIRE – RÉCOLTANT

GRANDE CRU À BOUZY – CUVÉE RÉSERVÉE

ESAME VISIVO: brillante e di colore giallo dorato con riflessi giallo paglierino; le bollicine sono tutte fini, numerose e persistenti, e per ciò che concerne il collare delle bollicine formatosi sulle pareti del *flûte* è discreto ed uniforme.

ESAME OLFATTIVO: intenso, complesso e di qualità come suole essere uno champagne; si riconoscono i seguenti aromi: lievito, mela renetta, vaniglia, lime, marmellata di limone, fiori di campo, mandorla, arachide, bergamotto, cedro, pepe rosa, camomilla, cioccolato bianco e dattili.

ESAME GUSTATIVO: la notevole morbidezza (sensazione di vellutato al palato) è accompagnato da un lato da una buona sapidità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) e dall'altro lato risulta essere limitata dal buon grado di salivazione che si è generato nelle zone laterali della lingua; la secchezza alcolica si estende gentilmente in tutto il palato e la chiusura di bocca è leggermente amara con una nota agrumata di pompelmo e lime; la persistenza aromatica intensa è nella media di un buon champagne, ovvero 5/6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: arista di maiale

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 succulenza della ricetta fa da controparte alla secchezza alcolica 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: *champagne* a più possibilità per la pregevole complessità olfattiva-gustativa: aperitivo con i giusti compagni, una bella porchetta allo spiedo in piena convivialità o addirittura una tartara di salmone durante una piacevole serata estiva.