



<https://champagne-monthuys.com/home/>

CHAMPAGNE MONTHUYS PÈRE & FILS – BRUT ROSÉ 12,5%

ÉLABORÉ PAR MONTHUYS PÈRE & FILS – CHARLY-SUR-MARNE – FRANCE

NM-389-007

ESAME VISIVO: brillante e di un colore rosato cerasuolo pieno; per quanto riguarda le bollicine, sono tutte fini, numerose e persistenti.

ESAME OLFATTIVO: intenso e complesso, con i seguenti aromi che ne caratterizzano il bouquet olfattivo: ciliegia, melograno, nota vegetale, olive verdi e erbe aromatiche.

ESAME GUSTATIVO: la sensazione di pizzicore dettata dalle bollicine e la nota acida rappresentata dalla salivazione, nelle zone laterali della lingua, sono i parametri gustativi predominanti; la nota alcolica è piuttosto consistente, mentre la struttura è abbastanza leggera; la chiusura è leggermente amara con un sapore a frutta rossa (eccellente corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa è di 4/5 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Canapè con burro e salmone

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 tendenza dolce della ricetta si contrappone alla chiusura di bocca leggermente amara
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un *entry-level champagne* che si mantiene vivo e forte, grazie alle sue bollicine, potenziate da un'anidride carbonica di tutto rispetto: da aperitivo, durante un apericena a base di tartine con burro; da sottolineare la buona relazione qualità-prezzo.

N.B.: LA DEGUSTAZIONE É STATA REALIZZATA CON LA COMPETENTE E ATTIVA PARTECIPAZIONE DELL'AMICO-COLLEGA LUCA TURINI: DEGUSTATORE UFFICIALE A.I.S. – DELEGAZIONE DI PISA.