



<http://champagnepetitcamusat.com/>

CHAMPAGNE PETIT-CAMUSAT – BLANC DE BLANCS

PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT – BRUT 12%

Cépage: 100% pinot blanc, cépage ancien, très rare en Champagne

ESAME VISIVO: brillante e di un colore giallo paglierino intenso; 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, limone, pompelmo, pera bianca, biscotto, pepe rosa, ginestra, 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 ed il tutto affiatato da una consistente struttura; la chiusura è leggermente amarognola supportata con note di scorza di arancia e mele cotte; la persistenza aromatica intensa del vino è di 4/5 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Fiori di zucca fritti

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

OPINIONE PERSONALE: uno champagne interessante che non esalta al massimo le sue caratteristiche di Blanc de Blancs, però molto consigliato per un aperitivo estivo.