



CHAMPAGNE ALAIN THIENOT
Cuvée Garance



CHAMPAGNE ALAIN THIENOT
Cuvée Garance

Questo assemblaggio « Blanc de Noir » è stato dedicato da Alain Thiénot alla figlia Garance. Avere dato il nome Garance vuole essere una promessa per un vino di personalità e, allo stesso tempo, richiamare l'idea di un rosso vivo e brillante. Proveniente esclusivamente dalle pinot nero della Montagna di Reims, il vino originale rivela un naso potente e complesso, promettendo una bella evoluzione. È uno champagne giocato tutto sulla finezza e sull'eleganza, caratteristiche del Pinot Nero.

Origine/Composizione :

100 % pinot noir proveniente dalla Montagna di Reims

Colore : Oro molto intenso.

Degustazione :

Il naso è sottile, caratterizzato da aromi di burro, frutta secca, con note di frutta candita. Manifesta un'evoluzione molto interessante. Al palato, l'attacco è intenso, con aromi di agrumi, in particolare il pompelmo, e di spezie. È uno champagne molto fine e verticale, con una struttura e una potenza tipiche del pinot noir. I profumi trovano perfetta corrispondenza negli aromi in bocca, la freschezza si fonde con la maturità del vino e con un'ottima lunghezza in bocca.