



Magnum Champagne Brut La Grace d'Alphael Grand Cru Philippe Glavier

Vitigni:	Chardonnay 100%
Capacità:	1.5 lt
Grado alcolico:	12%
Bottiglia:	Magnum
Zona:	Côte des Blancs - Comune di Cramant
Tipologia:	Champagne Grand Cru
Nome vino:	Champagne Grand Cru
Denominazione:	Grand Cru
Magnum:	si

Formato Magnum - Vino d'ingresso che è un biglietto da visita eloquente delle potenzialità aziendali. Trattasi per il 70% di vino di recente annata e per il 30% di "vin de réserve" di millesimi precedenti. Dosaggio molto contenuto a 5 g/l e alcol appena sotto i 12 gradi. Da questi parametri risulta un vino esile, debole? Nemmeno per idea! Ha colore lunare, lucente, e un bouquet sinuoso e quasi languido di mandarino e buccia di cedro, anice e macadamia, mandorla ed erbe fresche, gelatina di frutta, e ancora spezie (cumino), burro, sale iodato; il sorso è denso, ricco, con acidità mai fuori squadra, carbonica minuta e piacevolmente pungente, finale privo di "vinosità" diviso tra un coté minerale nitidissimo di talco e gesso e uno fresco e agrumato di fiori di zagara e liquore al mandarino. Segnalato dal Domaine in retroetichetta come Champagne "da aperitivo", è in realtà una macchina da guerra a tavola, dove può seguire piatti di ogni genere; un'aragosta alla griglia, un fritto di paranza, tutti i primi con frutti di mare e persino un plateau di ostriche ne esalteranno la frazione più fresca e marina.