



## Champagne Brut Premier Cru Millesime 2012 Bergeronneau Marion

Vitigni:	Pinot Meunier 33% - Pinot Noir 33% - Chardonnay 33%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12%
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Reims - Comune di Ville-Dommange
Tipologia:	Champagne Premier Cru
Nome vino:	Champagne Premier Cru
Annata:	2012
Denominazione:	AOC 1er Cru
Vitigno:	Pinot Nero
Vitigno:	Chardonnay
Vitigno:	Pinot Meunier

Ottenuto da parti uguali di Pinot Meunier, Chardonnay e Pinot Noir, ed è forse quest'ultimo che nell'annata ha "timbrato" il vino con la sua impronta in misura maggiore rispetto agli altri vitigni. Il gusto è molto classico e si sarebbe detto un tempo "inglese": forte maturità di frutto, tono boisé dolce non timido, come non timido è il didascalico profilo "beurré-briochée-noisetté" (burro, brioche, nocciola) che ne inaugura l'indagine olfattiva. C'è però dell'altro, che si rivela con l'aerazione: un frutto nettissimo di albicocca e pera con sfumature di agrume fresco, un bel fiore giallo ricco e profumato (mimosa, camomilla) e una verve minerale che cresce di intensità nel bicchiere (ottone lucido, sale iodato). Bocca di classica misura nonostante il tono maturo; l'effervescenza è in pieno controllo ed è "puntiforme" come da marca aziendale; nel finale prende piede una sensazione di asciuttezza minerale, addolcita solo in parte dai ritorni boisé. Fascino e classe d'altri tempi, per amanti di uno stile tradizionale di Champagne. Dosato a 9 grammi/litro. Per una "tartare à l'ancienne", i funghi, i tartufi, i primi con ragù bianchi di carne, e in generale la cucina autunnale.