

CUVÉE LOUISE 2006

2006 è stata un'annata generosa. Andando al cuore del terroir dei tre grands crus che storicamente compongono la Cuvée Louise e selezionando con cura le parcelle più pregiate per questa vendemmia, siamo stati in grado di estrarre la quintessenza del raccolto, essenziale per la produzione di Cuvée Louise. Cogliendo uve perfettamente mature al momento giusto per ottenere un mosto purissimo, abbiamo perpetuato e rispettato la filosofia originale di Madame Pommery: «la qualità prima di tutto».

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Cuvée Louise 2006 Brut oro pallido delicato e brillante. Attraverso questa elegante tonalità e la sua fine effervescenza, emergono riflessi verdi, che danzano con grazia naturale e aggiungono un tocco di vivacità alla tavolozza visiva. Questo champagne è una rivelazione per i sensi.

Caratteristiche olfattive: al naso, inizialmente discreto, si apre gradualmente per rivelare un bouquet complesso e affascinante. Le prime note evocano un bouquet floreale pieno di freschezza, mescolando sapientemente aromi di piante essiccate e camomilla. Un sottile tocco burroso, leggermente affumicato e speziato danza sullo sfondo, aggiungendo una profondità interessante all'insieme.

Caratteristiche gustative: questa sublime esperienza continua al palato con un attacco incredibilmente morbido che sfiora le papille gustative con una rara delicatezza. La mineralità del terroir isplende, ricordando la scorza d'arancia appena zuccherata, portando una squisita vivacità al palato. Note di mango e prugna mirabelle aggiungono un tocco fruttato esotico all'insieme. Il finale morbido è esaltato dalla dolcezza del bergamotto. È il punto più alto di questa esperienza sensoriale unica.

Abbinamenti: con la sua complessità e struttura, Cuvée Louise 2006 si abbina a tutti i piatti di grande eleganza, dal più semplice al più sofisticato. Saprà esaltare la cucina di mare leggera, come i grandi risotti delicati, fino alle carni bianche oppure si abbinerà perfettamente con i grandi salumi dolci della tradizione italiana.

