

## Grand Cellier



Rating: Nu a fost evaluat înc?

**Pre?**

335,00 lei

[Pune o întrebare despre acest produs](#)

### Descriere

70% Chardonnay - 30% Pinot Noir. Asamblaj din anii de recolta 2011 - 2012 – 2013. Maturare - 10 luni in butoaie mari din stejar. Fara fermentatie malolactica.

### Note de degustare

Limpede de culoare galben deschis, cu reflexii aurii si verzui, este sclipitoare si luminoasa. Perlajul este calm si regulat, format din bule foarte

fine.

Paleta olfactiva este predominant florala (caprifoii și liliac), înfrumusețată de note citrice pe un fundal de unt proaspăt și smântână. După câteva minute de aerare, notele de evoluție și maturare prind contur și vin să înobileze parfumul. Nasul este complex, fin și plin de caracter. Pe măsură ce se mai încălzește în pahar, șampania își dezvăluie o altă personalitate. Expresia olfactivă devine mai elegantă, mai exclusivistă. Vinul dezvoltă note condimentate de ghimbir și lemon grass. De remarcat calitatea excepțională a acidității. O aciditate care anima aceste arome pe tot timpul degustării.

Vinozitatea directă a vinului contribuie la echilibrul superb și conferă o impresie de putere și prospețime. Vinul pare și amplu dar și suplu. Aceste senzații diverse produc o textură complexă, cremoasă, fără asperități, putem remarca puritatea absolută. Finalul este clar, ușor mineral și lung. Ultima impresie readuce senzații de grapefruit, fiind un vin armonios, dinamic și viguros.

### Asocieri culinare

Le Grand Cellier este un vin complex, pur și încă în stadiul de adolescent. Acest cuvée ilustrează calitatea originilor sale, atenția îmbinării diferitelor vinuri și arta de a le matura. La masă, se recomandă asocierea lui cu preparate cu texturi moi și cremoase, având grijă să însoțească același caracter aromatic: mineral, citric și condimente proaspete. Ideal ar fi asociat cu pești mari (sole, calcan) pregătiți în redușii de sos, alături de crustacee mari (languștine, homari), alături de carne albă sau chiar vitel cu citrice.

Vă recomandăm să păstrați acest vin cel puțin 3-4 luni înainte de a-l servi ca aperitiv. Pentru a-i putea observa potențialul complet și a descoperi arome mai bogate, păstrați-l un timp mai îndelungat (cel puțin 2-3 ani).

« Grand Cellier este un vin îndrăzneț și elegant ».

### 95/100 Tyson Stelzer