

Grand Cellier d'Or 2012



Rating: Nu a fost evaluat încă?

Pre?

420,00 lei

[Pune o intrebare despre acest produs](#)

Descriere

80% Chardonnay - 20% Pinot Noir. Maturare - 10 luni in butoaie mici din stejar de 228 litri. Fara fermentatie malolactica.

Note de degustare

Culoarea este galben auriu de intensitate frumoasa, animata de bule fine si bogate. Aceste perle mici creaza la suprafata un cordon alb frumos.

Primul nas este intens si complex. Unt topit, crema de patiserie fina, ananas confiat, cardamon, piper alb, sunt aromele care te intampina de la primul miros. Apoi dupa cateva minute de aerare, o alta salva soseste, cu note de fructe uscate (praline, alune), apoi o mineralitate ca de creta si crustacee prajite. Expresia olfactiva este matura, complexa si plina de personalitate. Vinul isi urmeaza evolutia in pahar cu arome de scortisoara si de turta dulce. Nasul iti ramane mult timp in memorie prin clasa sa inalta, distins si exclusivist.

Atacul in gust este plin de viata si improspateaza. Efervescenta sa frumoasa si aciditatea sustinuta te acompaniaza pana la final. Dozajul imperceptibil si aciditatea directa creaza un echilibru perfect intre aciditate/dozaj, de tipul Extra Brut. Vinozitatea sampaniei se exprima prin corpul plin si notele de stejar. Efervescenta fina este delicat perceptibila si acompaniaza armonios corpul vinului. In tot procesul degustarii, aciditatea sustine conversatia cu vinul, oferind un sentiment de intensitate si un stimul care cimenteaza vinul in memoria consumatorului. Finalul este foarte lung, si dureaza intre 10 si 20 de secunde. Foarte clar, sampania prelungeste mult in postgust impresiile lasate in gust, cu irizatii de grapefruit si praline.

Asocieri culinare

Aceasta Champagne Grand Cellier d'Or este un vin rar care exprima cel mai bine anul sau de recolta, intr-un mod foarte natural, fara efort sau compromis. Un vin naturalist in felul sau. Ca asocieri culinare se recomanda evitarea preparatelor prea complexe pentru a pune in evidenta echilibrul perfect al vinului. Textura sa ferma si profilul sau aromat matur, recomanda asocierea cu antreuri si feluri principale cu texturi ferme, acompaniate de reductii de sos. Se recomanda pastrarea sampaniei inca 1 pana la 3 ani pentru a-i permite sa-si atinga momentul de plenitudine.

Punctaje ani anteriori

Grand Cellier d'Or 2000

- Robert Parker (décembre 2009) : 95/100

Grand Cellier d'or 2003

- La sélection Bettane et Desseauve (octobre/novembre 2009) : 17/20

- Robert Parker (Décembre 2009) : 92/100

Grand Cellier d'or 2006

- Wine Advocate (novembre 2011) : 93/100

Grand Cellier d'or 2007

- Wine Spectator Insider (octobre 2012) : 94/100

Grand Cellier d'or 2009

- Josh Reynolds (janvier 2015) : 93/100