

Anno 1- Numero 2
Maggio / Giugno 2022
Periodico quadrimestrale
Prezzo 2,00 Euro



Quaderni
di

WINE couture



DOMAINE DE LA RECTORIE LA GOUDIE AOC COLLIOURE ROSÉ

In Languedoc-Roussillon, la famiglia Parcé gestisce da oltre un secolo un Domaine di 30 ettari suddiviso in diverse parcelle. Thierry e Jean Emmanuel, dal 2010 hanno dato impulso a un progetto che, con i suoi vini, è esempio di una viticoltura estrema e coraggiosa. Come dimostra questo 100% Grenache Noir, Rosé fresco, croccante in bocca e sapido sul finale. Un vino da abbinare a piatti mediterranei a base di acciughe, pesce o crostacei.



AYALA CHAMPAGNE BRUT ROSÉ COLLECTION N°14

Terza opera della "Collezione Ayala", unica cuvée prodotta in quantità limitata. Nasce dai 5 Grand Cru emblematici della Maison (Ay, Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Verzy) lavorati in proporzioni uguali, solo annata 2014 e per la prima volta in rosé. Perfetto equilibrio tra Chardonnay (60%) e Pinot nero (40%), di cui 5% vino rosso di Ay, si abbina a un carpaccione di branzino con mango e pepe rosa o una spalla di agnello con spezie dolci.



ROCHET-BOCART ROSÉ BRUT

Rosé d'assemblage che materializza i due territori di Mathilde Devarenne, giovane vigneronne con perfetta padronanza dell'art champenoise. Alla base, lo Chardonnay di Vaudemange (80%), ad accompagnarlo il Pinot Noir di Verzy come vino rosso. Al palato è elegante e con una buona tensione, mai eccessivamente dolce di frutto, bensì con una nota saporita sui ritorni agrumati e gustosa nella vena minerale.



LAURENT-PERRIER ALEXANDRA ROSÉ 2014

Cuvée Rosé di prestigio per eccellenza, dal suo lancio, nel 1987, ne sono stati messi in commercio solo 7 millesimi. Selezione rigorosa dei soli migliori Grand Cru di Pinot Noir e Chardonnay, è vino raro e ricercato, di grande mineralità e dalla consistenza morbida e secca che conduce a un finale persistente con presenza di frutti rossi. Da riservare ai piatti più fini: temperatura di scampi, aragosta arrostito, capesante al tartufo nero.

