

CHAMPAGNE

SEMPER FIDELIS 11

Produttore: Delouvin
– Nowack

Zona: Vallée de la
Marne

Tipologia: Blanc de
Noirs

Uve: pinot meunier

Dosaggio: extra brut



Uno Champagne che mi è piaciuto alquanto forse anche perché inaspettato il **SEMPER FIDELIS 11** della Famille Devoulin, che si trova nella Vallée de la Marine. Un extra brut, 12 gradi di sole uve Pinot Meunier. La particolarità sta nell'essere fatto con base **vintage 2011** e poi il vin de Reserve aggiunto è un metodo Solera che comprende circa dieci annate precedenti. Più di 60 mesi sui lieviti. Piaciuto molto per complessità olfattiva, non la solita fragranza di crosta di pane, molto più legato a frutti maturi, come albicocca e susina in confettura, ma con note ossidative molto azzeccate. In bocca si dimostra con un corpo, rotondo e succoso, molto intrigante nel retrogusto, dove compaiono note invitanti evolute di frutta secca come mandorle.



**LEONARDO
ROMANELLI**

