



Champagne Marguerite Guyot, che bollicine!



Gli **Champagne Marguerite Guyot** nascono a Damery, nella valle della Marna, vero cuore dello champagne, da un'idea di **Florence Guyot**, che da anni è tra le protagoniste sulla scena italiana delle bollicine francesi.

Un'idea che ha radici nella sua famiglia: frutto di un armonico connubio di cultura italiana e francese. Florence ha respirato fin dall'infanzia, a Lione, i profumi dell'antica cava di proprietà del suo trisnonno e si è ispirata al nome floreale della nonna, Marguerite, vissuta all'epoca dell'Art Noveaux, per dare vita al suo progetto: un bouquet di Champagne Marguerite Guyot.

I nettari monovitigno della trilogia 'Charnelle' (due Blanc de Noirs e un Blanc de Blancs) sono stati presentati, in anteprima, il 25 luglio a Milano, ancor prima che in Francia, a un selezionato pubblico di stimatori, in una frizzante serata alla **Vineria Viola**, poco distante il Naviglio Pavese.

Le bollicine costose sono state degustate in abbinamento a prelibatezze di alta gastronomia. Gli aromi fruttati e sensuali della *cuvée Désir* (100% pinot meunier) hanno abbracciato una fantasia di rucola, pollo, anguria e primo sale e una delicatissima e originale mousse di mortadella e fiori di zucca croccanti; poi, la nobiltà della *cuvée Passion* (100% pinot noir) ha accompagnato una delizia di gorgonzola e pere e quiche di patate, porri e asparagi; infine, la *cuvée Séduction* (100% chardonnay) si è fatta complice di esotiche pietanze, quali il biryani e il kutlat, polpettine di tonno, patate, cipolle per un sapore deciso, mediterraneo-orientale.

Informazioni
www.champagnemargueriteguyot.com
<http://www.violaenoteca.com/>

(di **Antonella Fossati**)