



Italia a Tavola.net

13 settembre 2012

VINI > BOLLICINE

13/09/2012 10.35.00

## Champagne Marguerite Guyot Abbinamenti gourmand a Lana

*Il 24 settembre, Matthias Wenin, chef del ristorante Stadele di Lana (Bz) propone un menu degustazione accompagnato dalle nobili bollicine degli Champagne Marguerite Guyot. Florence Guyot presenterà personalmente i cinque Champagne serviti in abbinamento ad altrettante prelibate portate*

Sarà magica la serata del 24 settembre in Alto Adige: al ristorante Stadele di Lana (Bz), saranno infatti di scena gli Champagne Marguerite Guyot che accompagneranno il menu degustazione creato per l'occasione dallo chef Matthias Wenin.



Florence Guyot presenterà personalmente i cinque Champagne - petali della margherita simbolo della Maison - serviti in abbinamento ad altrettante portate. Le Ostriche, in versione classica, con spuma di mele e in tempura, saranno degustate con la Cuvée "Desir", Blanc de Noirs realizzato con Pinot Meunier in purezza, dagli aromi fruttati di grande finezza.



segue Italia a Tavola.net

13 settembre 2012

Il Céviche di Capesante con fave è stato scelto per il Blanc de Blancs "Séduction", che regala le più soavi sensazioni di un grande Chardonnay.

I Ravioli ripieni di trippa di vitello con gamberi carabineros saranno invece serviti insieme all'altro Blanc de Noirs della Maison, ottenuto da: Pinot Nero in purezza: "Passion" che esprime calore, raffinatezza, nobiltà. La Sella di cervo all'aroma di fieno in crosta di pane nero con pastinacche e prugne secche sarà degustato assieme al Brut Rosé, il petalo rosa della margherita, che porta il nome di "Fleur de Flo", ottenuto dall'assemblaggio in parti eguali dei tre vitigni, con un'aggiunta di Côteaux Champenois.



La serata si concluderà con la degustazione della grande Cuvée "Extase" Blanc de Blancs Grand Cru, millesimato 2002 (la migliore annata del decennio, in particolare per lo Chardonnay): uno Champagne di eccezionale espressività aromatica e persistenza, che sarà abbinata al Camembert di capra fritto con cacao e pane pumpernickel con sorbetto alle pere Williams. Il costo della serata è di 80 euro a persona. Prenotazione al numero 338 2702860.

Gli Champagne Marguerite Guyot nascono a Damery, nella valle della Marna, vero cuore della 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 assemblaggio di cultura italiana e francese, Florence ha respirato fin dall'infanzia, a Lione, i profumi dell'antica cave di proprietà del suo trisnonno e si è ispirata al nome floreale della nonna, Marguerite, vissuta nell'epoca dell'Art Nouveau, per dare vita al suo progetto.