

Degustazione Perle d'Agosto, Milano



All'enoteca Viola si assaporano raffinati e floreali Champagne

Nascono a Damery, nella bella Valle della Marna. Hanno per mamma Florence Guyot. E vantano un segno particolare: una margherita dal cuore di perla. Giusto a rammentare la finezza del perlage e il nome della donna a cui si ispirano: Marguerite Guyot. Che altro non è che la nonna di Florence. Sono gli **Champagne Marguerite Guyot**, pronti a presentarsi a Milano, **mercoledì 25 luglio**, in una fascinosa serata all'enoteca **Viola**, vicino al Naviglio Pavese.

Un appuntamento in cui l'eccellenza enologica incontra la buona cucina e i nettari monovitigno della trilogia "Charnelle" (due Blanc de Noirs e un Blanc de Blancs) sposano prelibatezze preparate ad hoc. Ecco allora che gli aromi fruttati e sensuali della cuvée **Désir** (100% pinot meunier) abbracciano la fantasia di rucola, pollo, anguria e primo sale, nonché la mousse di mortadella e fiori di zucca croccanti; la nobiltà della cuvée **Passion** (100% pinot noir) accompagna la delizia di Gorgonzola e pere e la quiche di patate, porri e asparagi; mentre la cuvée **Séduction** (100% chardonnay) si fa complice di esotiche pietanze. Quali il *biryani* (riso basmati, carote, porri, uvetta, anacardi, piselli, uova sode e ananas) e il *kutlat*, polpettine di tonno, patate, cipolle e aromi. Per un assaporare mediterraneo-orientale.

Senza dimenticare che per **tutto il mese di agosto**, all'ora dell'aperitivo, Viola ospita gli Champagne Marguerite Guyot, proponendo ogni settimana un diverso "petalo" della maison. Abbinato, di volta in volta, a prelibatezze saporite o delicate, realizzate pure con la frutta. Un'occasione per conoscere anche le altre due etichette che completano la margherita: il Brut Rosé **Fleur de Flo** e l'aristocratica cuvée **Extase**, un Blanc de Blancs Grand Cru millesimato 2002.