



Corriere del **Vino**

Magico “Bouquet di Emozioni” con gli Champagne Marguerite Guyot



Dal 5 Al 30 Settembre, all’Acanto di Milano

Il ristorante “Acanto” dell’Hotel Principe di Savoia, uno dei templi della grandissima cucina a Milano, dedica alla bella stagione che sta per finire un ciclo di serate (dal 5 al 30 settembre) di alta gastronomia e irripetibili sensazioni, con gli Champagne Marguerite Guyot, indiscussi protagonisti dell’estate 2012.



Il menu proposto dallo chef **Fabrizio Cadei** abbinerà a ogni portata uno dei cinque petali - uno Champagne per ogni emozione - della Margherita simbolo della Maison di Florence Guyot, dando vita a un armonioso “Bouquet di Emozioni”.

Dopo l’aperitivo, che avrà come protagonista la cuvée **Désir**, Blanc de Noirs da Pinot Meunier, sarà servito il *Rollé di Salmone e Pescatrice con Germogli di Crescione, Lamponi e Pinoli Tostati*, che accompagnerà la cuvée **Séduction**: un Blanc de Blancs che regala le più soavi sensazioni dello Chardonnay in purezza. Seguirà il *Riso di Grumolo delle Abbadesse con Mazzancolle e Dragoncello*, abbinato alla cuvée **Passion**: ancora un Blanc de Noirs, ma questa volta da Pinot Nero, ricco di calore e nobiltà. Con la grande cuvée **Extase**, Blanc de Blancs Grand Cru millesimato 2002, Champagne di eccezionale persistenza e intensità, sarà servito il *Filetto di Vitello Steccato con Scampi, Granella di Pistacchio e Crema di Pastinaca*. Come dessert, Fabrizio Cadei preparerà la *Tarte Tatin di Fichi, Mandorle Tostate e Gelato alla Vaniglia*, che valorizzerà le piacevolissime caratteristiche di morbidezza del Brut Rosé **Fleur de Flo**, frutto dell’assemblaggio in parti uguali dei tre vitigni, con aggiunta di Côteaux Champenois di Pinot Meunier vinificato in rosso.

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.

HYPERLINK "<http://www.champagnemargueriteguyot.com>" www.champagnemargueriteguyot.com

Il costo delle serate è di € 105,00 a persona.

Per informazioni e prenotazioni: t.0262302026, acanto@dorchestercollection.com