



Una gamma raffinata di champagne che nasce dal felice connubio tra cultura italiana e francese. E che emoziona in ogni occasione



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

La gamma degli Champagne Marguerite Guyot comprende anche le Cuvées "Séduction" (etichetta bianca, 100% Chardonnay) e "Passion" (etichetta rossa, 100% Pinot noir), che completano la trilogia "Charnelle", oltre al Brut Rosé "Fleur-de-Flo" (ottenuto dall'assemblaggio dei tre vitigni in parti eguali del 30%, a cui viene unito il 10% di Pinot Noir Coteau Champenois vinificato in rosso) e alla Cuvée "Extase", Blanc de Blancs Grand Cru millesimato 2002.



## Approfondimento

La Cuvée "Désir" Marguerite Guyot è la prima "emozione" regalata dalla trilogia "Charnelle", composta da tre Champagne monovitigno vinificati in purezza. E la margherita verde che ne decora l'etichetta vuole essere simbolo di speranza e di desiderio, in perfetta armonia con gli aromi floreali e sensuali di uno Champagne Blanc de Noirs ottenuto da Pinot Meunier (100%).

Dopo un affinamento sui lieviti di tre anni nelle cantine della Maison, la Cuvée "Désir" si presenta all'aspetto con una colorazione chiara, brillante, con leggerissimi riflessi tendenti al verde, mentre il perlage è di estrema finezza e molto abbondante. All'olfatto, questo Champagne presenta spiccati aromi floreali, fini e suadenti; ha inoltre un carattere espressivo e potente, che offre intriganti sensazioni agrumate e di frutta matura. In bocca, "Désir" ha un eccezionale gusto fruttato, franco, minerale, di freschezza vivace e bene equilibrata e lascia un'impressione calda, quasi mielata. Il finale è gradevole, di media lunghezza e con un retrogusto citrino in cui il Pinot Meunier fa capolino in tutta la sua tipicità.

La Cuvée Désir Marguerite Guyot è uno Champagne che dà il meglio di sé quando viene degustato come aperitivo, prima del pasto, ma le sue caratteristiche ne fanno l'accompagnamento ideale per tutte le portate di un menu raffinato.

### Distributore Italia **Alser**

Via della Liberazione 63/18 - 20068 Peschiera Borromeo (Milano)  
Tel. 025475130  
www.alservini.eu - info@alservini.com,  
www.champagnemargueriteguyot.com