

***Giovedì 13 e Venerdì 14 Ottobre 2022***  
***dalle ore 18:00 a grandissima richiesta riproponiamo la..***

***Serata di Happy Hour/Cena con***  
***Ostriche, Gin Tonic & Champagne***

***Selezione Speciale di Ostriche "Utah Beach"***

***Champagne Cuvée des Crayères maison Eric Rodez***

***Gin Tonic Premium con il brand di Itaian Dry Gin ÆGUADEMÂ***

***Per tutti coloro che non amano le Ostriche, i G&T o gli Champagne,***  
***potranno scegliere altri prodotti in degustazione o altre prelibatezze***

***È gentilmente richiesta la prenotazione***



## **Selezione Speciale di Ostriche “Utah Beach”**

*L’Utah Beach è sinonimo di alta qualità, di gusto e sapore esclusivo, di un connubio di sfumature estasianti.*

*Utah Beach, per chi non lo sapesse, era il nome in codice alleato di una delle spiagge (cinque per la precisione) in cui avvenne lo sbarco in Normandia nel corso della seconda guerra mondiale.*

*Grazie alla sapidità e alle temperature costanti, viene garantito l’apporto dei giusti minerali per lo sviluppo della madreperla, che assume una caratteristica robustezza e un colore bianchissimo.*

*Fondamentale è anche il fitoplancton per la crescita della carnosità del frutto. La natura che avvolge e travolge l’ostrica: gli scrigni di madreperla sono il risultato delle tempestose maree che li rende inavvicinabili e inattaccabili da qualsiasi parassita. Le ostriche, prima della fase finale, vengono portate ad Agon-Coutanville in modo da controllare (e standardizzarne) la carnosità.*

*Alla prima vista, lo sguardo viene rapito dalla grande quantità delle carni, caratterizzate da un color grigio perlato con particolari sfumature dorate: in bocca il sale di mare lascia ben presto il posto ai sentori di foglia verde su una distesa di nocciole.*

## **Champagne Cuvée des Crayères maison Eric Rodez**

*Uno champagne goloso e generoso, dominato da note floreali e minerali. Con il 60% di Pinot nero e il 40% di Chardonnay dei terreni Grand Cru di Ambonnay, la Cuvée des Crayères è elaborata con una dozzina di vini diversi, di 5 annate (dal 2004 al 2009), con un 35% dei vini che hanno in oltre beneficiato di una vinificazione in piccole botti di rovere. I vini di riserva rappresentano il 50% dell’assemblaggio, mentre l’altra metà è costituita da vini della vendemmia 2010.*

*Si tratta di uno champagne che possiede un color oro chiaro, con piccoli riflessi dorati.*

*Al naso, questa cuvée offre note minerali e floreali che evolvono poi verso aromi di frutti di bosco e di frutti bianchi.*

## **ÆGUADEMÂ G&T**

*Brand esclusivo di Premium Italian Dry Gin, dai profumi e dal gusto inconfondibile.*

*Disponibile nelle 3 diverse versioni di Premium Gin: “2018”, Oceanic e Lover.*

***Per la prenotazione: 02.99050202 - [info@enotecadaotto.it](mailto:info@enotecadaotto.it)***