fier ce fît
CHAMPAGNE



Hervy-Quenardel

Rosé de Saignée
Millésime 2022
Grand Cru

Brut
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Verzenay Grand Cru

Apéritif Sushi Poisson Légumes Fruits rouges Dessert légèrement sucré

Analyse visuelle

La robe fait référence à la couleur du saumon.
Elle se nuance de légers reflets rouges et nous offre, avec une effervescence très fine, une présentation harmonieuse et très classique.

Analyse olfactive

La première approche est très appétissante et on découvre des parfums de fraises et de safran. Plus tard l'expression s'élargit avec des arômes gourmands de guimauve, de grenadine, jus de viande et musc. La craie se fait sentir aussi.
Après dix minutes d'aération, un bouquet floral se dégage avec une touche de jus de fraise.
Il s'agit d'un nez très minéral et fruité qui mêle des caractéristiques de finesse et de complexité.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est souple et bien accompagnée par une effervescence fondue.
Rapidement la bonne fraîcheur du vin se manifeste, tempérée par un dosage présent mais sans excès.
Le corps du vin contribue à l'harmonie de l'ensemble, chaque élément trouvant parfaitement sa place, de l'attaque à la finale, nous faisant ainsi apprécier la belle texture veloutée de ce Rosé de Saignée.

La finale

Elle très longue, environ huit à dix secondes de persistance, et marquée par des arômes de citrons, de cannelle et de cerises.
Elle disparaît, nous laissant une impression de pureté et une pointe d'acidité très élégante.

Verdict

Extrêmement séduisant pour accompagner un dîner romantique, ce Rosé de Saignée s'accorde avec élégance aux sushis, au saumon mariné, au tataki de thon ou aux fraises fraîches.

Moderne et délicieux, il célèbre la pureté à travers une texture veloutée et caressante, portée par un équilibre lumineux entre fruit et minéralité.

Service et accords mets-champagne

Extrêmement séduisant pour accompagner un dîner romantique, ce Rosé de Saignée sera servi dans une flûte au calice généreux, à une température idéale comprise entre 8 et 10°C, afin d'en révéler toute l'intensité aromatique et la profondeur de couleur.
Parfait avec une salade de tomates et fraises à la vinaigrette balsamique, il s'ouvre naturellement à des saveurs marines : saumon juste saisi ou mariné, turbot rôti aux herbes, poisson en sauce légère, tataki de thon, sushi ou sashimi aux arômes délicats. Des préparations qui mettent en valeur la fraîcheur et la structure du vin sans jamais en masquer l'intensité.
En finale, il accompagne avec élégance un dessert presque sans sucre, tel que des fruits rouges nature, des lamelles de fraises marinées ou une fine pâte croustillante.
Des créations épurées qui laissent toute la place à la tension et à la pureté du vin.

Dosage : 8 g/l
- 1re fermentation : Fûts 100%
- Malo : Non
- Monocru : Verzenay
- Vendange : 100% 2022