fier ce fît
CHAMPAGNE



Hervieux-Dumez

Les Grains Blancs Premier Cru

Brut
Chardonnay 100%
Montagne de Reims - Chamery Premier Cru

Apéritif Poisson Légumes Fromage de chèvre

Analyse visuelle

La présentation visuelle est riche, jeune et dynamique.
La robe, jaune pâle à reflets verts, propose une multitude de bulles très fines qui nourrissent un magnifique cordon de mousse bien blanc en surface.

Analyse olfactive

Le premier nez est intense, fruité et frais. On perçoit la pêche, la mirabelle bien mûre, l'anis, l'amande. L'expression est printanière et élégante. A l'aération, des notes plus exotiques se libèrent (passion, litchi), ainsi que des parfums floraux (mimosa) et iodés.
Il s'agit d'un nez expressif et très séduisant, un panier de fruits appétissant.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est fraîche et pétulante. Acidité et effervescence sont au premier plan, puis le dosage apporte rapidement une sensation d'épaisseur et de gourmandise.
L'équilibre se met en place, l'effervescence se fond dans le corps du vin, devient crémeuse, et le dosage booste l'expression aromatique. On perçoit ainsi des notes de fruits juteux.
L'ensemble génère une texture suggérant un joli coton qui devient plus chaud au fur et à mesure de la dégustation.

La finale

La finale est douce, chaleureuse et longue (environ 10 secondes de persistance). Elle laisse un sentiment de gourmandise.

Verdict

Voici un Champagne « Blanc de Blancs » au style charmeur. Jeune et gourmand, aromatique et crémeux, il est en capacité de séduire le plus grand nombre.
Idéal pour se faire plaisir.

Service et accords mets-champagne

Il conviendra de servir ce vin à 8 degrés de température et dans une flûte bien élancée afin de préserver son équilibre gustatif.
Il pourra accompagner un saumon gravelax, un pavé de saumon à la laitue de mer, un clafoutis de tomates cerise ou un fromage de chèvre aux pommes (ou autres fruits blancs).

Dosage : 7 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Oui
- Crus : Chamery et Sacy
- Vendange : 100% 2023