fier ce fît
CHAMPAGNE



Hervieux-Dumez

Les Grains Noirs
Premier Cru

Brut
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Sacy Premier Cru

Apéritif dinatoire Viande

Analyse visuelle

La présentation produit un sentiment d'élégance festive.
La robe or clair présente une myriade de bulles fines qui alimente un joli cordon en surface.

Analyse olfactive

Le premier nez est bien ouvert, à la fois riche et frais.
Le fruité charnu des fruits jaune (brugnon, pêche) se marie à la jonquille, au pain baguette et à l'amande grillée.
Avec un peu d'aération, l'expression se fait plus gourmande avec la fraîcheur de la mandarine et la profondeur de la crème pâtissière.
Il s'agit d'un nez complexe et très appétissant.

Analyse gustative

L'attaque est douce, bientôt dynamisée par l'effervescence.
Elle ouvre sur une bouche étoffée, chaleureuse et vineuse. La consistance du vin est accompagnée par un dosage discret et équilibrée par la belle structure acide.
Cette vivacité apporte dynamisme et sapidité. L'ensemble génère ainsi une texture lisse, telle une soie épaisse, du plus bel effet.

La finale

La finale, puissante et de belle longueur (8 à 9 secondes de persistance), se révèle aussi chaleureuse et mentholée.
Ce caractère corsé se double d'une dernière touche acide et légèrement minérale.

Verdict

Un 100 % Pinot Noir parfaitement équilibré, avec une acidité vivifiante et une douceur subtile.
Ce vin aux multiples facettes est un très bel exemple d'équilibre dans la famille des Champagnes Blanc de Noirs.
Sa structure le destine sans retenue à une gastronomie inventive et généreuse.

Service et accords mets-champagne

Ce Champagne est à servir dans une flûte au large gobelet, à une température de 10 degrés.
À table il se trouvera à son aise avec des escargots sauce Chaource, un veau Orloff, un Biryani au poulet, un canard laqué…

Dosage : 7 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Oui
- Crus : Sacy et Chamery
- Vendange : 100% 2022