fier ce fît
CHAMPAGNE



Hervieux-Dumez

Rosé
Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 10% Pinot Noir 60% Meunier 30%
Montagne de Reims - Sacy Premier Cru

Apéritif dinatoire Pâtes Carpaccio de poisson Charcuterie Viande blanche Légumes

Analyse visuelle

La présentation de cette Cuvée est riche et éclatante.
La robe propose une teinte framboise assez profonde et vive. Les bulles, agiles et fines, forment un joli cordon en surface.

Analyse olfactive

Le premier nez est aromatique et montre de la fraîcheur. Il s'exprime par des arômes de fruits frais (groseille, framboise), puis devient plus profond et croquant (cerise). La vinosité s'affirme peu à peu.
Avec l'aération, l'expression s'oriente vers les fruits sauvages (fraise des bois, mûre) et quelques épices. Il s'agit d'un nez fruité et complexe, estival et de belle tenue dans le temps.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est tendre, assez charnue, douce et débouche sur une belle vinosité. Cette dernière est équilibrée par l'effervescence tandis que l'acidité joue sa partition en contre point.
Cet équilibre très cohérent est orné par les arômes de fraise et de gâteau de Savoie. L'ensemble produit une sensation crémeuse et la texture de la Cuvée évoque un velours ras.

La finale

La finale est bien longue (10 secondes de persistance), nette et parfumée par la cerise.
Elle dévoile discrètement un caractère salin.

Verdict

Il s'agit d'un Champagne Rosé de belle tenue.
Sa belle robe, sa complexité fruitée et sa bouche assez vineuse et caressante, en font un beau séducteur.

Service et accords mets-champagne

À servir dans une flûte bien galbée et à 10 degrés de température.
À table ce Champagne Rosé appréciera la compagnie d'une soupe de carotte à l'orange, d'un fromage de tête, de feuilletés jambon pistache, du saumon gravelax, d'un pâté de foie de volaille, d'un quasi de veau aux carottes, ou d'un tartare de veau.

Dosage : 5 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Oui
- Crus : Sacy - Chamery - Villedommange
- Vendange : 100% 2022