



Hervy-Quenardel
Rosé de Saignée
Grand Cru
Millésime 2018

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

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

Moderne et gourmand, ce Champagne Rosé de Saignée défend l'idée de pureté !

Cette Cuvée au caractère fruité et minéral nous laisse une impression de tendreté, d'équilibre et de rondeur avec une texture sans aspérité, onctueuse et caressante.

Millésime 2010 *NR

Service et accords mets-champagne

Il s'agit d'une Cuvée à l'aise dans une flûte au gobelet assez large à une température de 8 à 10 degrés et très séduisante lors d'un dîner romantique.

Une salade de tomates et fraises au vinaigre balsamique ou, plutôt tourné vers la mer, il méritera la compagnie de poissons gras en sauce, saumon ou cabillaud, ou de sushis. On pourra l'essayer aussi sur un dessert très peu sucré.

Dosage : 8 g/l

- 1re fermentation : Fûts 100%

- Malo : Non

- Monocru : Verzenay

- Vendange : 100% 2018