fier ce fît
CHAMPAGNE



Xavier Leconte

Signature du Hameau

Brut
Chardonnay 5% Pinot Noir 15% Meunier 80%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Apéritif Apéritif dinatoire Parmesan

Analyse visuelle

La robe de la Cuvée est d'un séduisant et captivant jaune d'or. Elle est animée de chapelets de bulles discrets et assez lents.
Il se dégage de l'ensemble un sentiment de sérénité et de pureté.

Analyse olfactive

Le premier nez est gourmand et nous suggère les fruits blancs comme la poire, l'amande et le biscuit cuillère.
Après aération, l'expression prend du volume et de la maturité. Ces notes tertiaires restent très gourmandes et renvoient aux desserts. Ainsi les arômes suggèrent le pain d'épice ou le nougat.
Complexe et séducteur, ce nez présente des arômes à la fois primaires, secondaires et tertiaires, ce qui est la signature des Champagnes Réserve d'exception.

Analyse gustative

L'attaque est plutôt souple. Ensuite, la Cuvée se révèle pétulante et accompagnée d'un parfait équilibre. Les arômes de vanille et de biscuits soulignent le rondeur naturelle du vin et jusqu'à la finale l'effervescence assure le tempo de la dégustation.
La sensation tactile est crémeuse tout en laissant se révéler la fraîcheur finale.

La finale

La finale est longue (environ huit secondes).
Elle révèle aussi une jolie minéralité rafraîchissante.

Verdict

Un Champagne d'exception élaboré avec une grande maîtrise !
Une cuvée séduisante, à la fois fraîche et crémeuse, riche et consensuelle.

Service et accords mets-champagne

Ce vin mérite d'être servi dans une flûte tulipe entre 8 et 10 degrés de température.
Il sera bien accompagné de gougères ou de petits fours salés ou salés - sucrés.

Dosage : 7 g/l
- 1re fermentation : Inox 80% - Fûts 20%
- Malo : Oui - Monocru : Bouquigny - Vendange : 60% 2023 - 40% Réserve perpetuelle