



## Hervy-Quenardel Prestige Grand Cru

Brut  
Chardonnay 45% Pinot Noir 55%  
Montagne de Reims - Verzenay Grand Cru

Apericena Ravioli Carne bianca

### Analisi visiva

La presentazione di questa Cuvée Prestige è elegante e suscita un'impressione di nobiltà!  
Il colore verde-oro è ricco e delicato. Le bollicine finissime coronano l'immagine con una bella aureola di schiuma.

### Analisi olfattiva

Il primo naso è raffinato e aromatico.  
Agrumi, miele d'acacia, giunchiglie e ginestra ci lusingano immediatamente.  
Poi il vino si impone con aromi di ananas, pera, ciliegia, pompelmo caldo su una punta di muschio e di gesso.  
La complessità è al rendez-vous.  
Dopo dieci minuti d'aerazione, l'espressione evolve verso la frutta secca, nocciole per esempio, la mela e la pera cotte.  
Ecco un naso ben riuscito, elegante e complesso!

### Analisi gustativa

L'attacco è intenso e delicato al tempo stesso.  
Dietro la rotondità apportata dal dosaggio, si evidenzia l'ottima mineralità del vino. L'inizio è strutturato anche dall'effervescenza, ben tonica, e dal gesso rapidamente percettibile al palato. Poi è la volta della vinosità.  
Ricco, caldo e leggermente tannico, il vino è pieno e caratterizzato da una bella corposità.

### Il finale

Il finale è ben strutturato e gessoso  
Dopo 8 secondi di persistenza ci lascia una sensazione di plenitudine punteggiata da una nota di freschezza.

### Verdetto

Questo Prestige è il degno e nobile rappresentante dell'eccellenza in Champagne!  
Bell'assemblaggio di Pinot Noir e Chardonnay, questa Cuvée rotonda e tesa, strutturata e vivace, esprime con brio sia il suo terroir, Verzenay Grand Cru, sia il lavoro dell'artista.

### Servizio e abbinamenti

Serviremo questo Champagne a 10°C in una flûte ampia, per esaltare le qualità di complessità e freschezza e vinosità di questa Cuvée Prestige.  
Il suo carattere le permetterà di partecipare alle grandi cene di festa, quando è importante stupire e meravigliare i nostri invitati.  
A tavola, i ravioli di ricotta e spinaci, il pollo allo Champagne o alle mandorle, un arrosto di maiale alle pere, un vitello alla Orloff, una torta Pasqualina, un Club sandwich...

Dosaggio: 8 g/l  
- 1a fermentazione:  
Inox 82%  
Fûts 18%  
- Malolattica: 90%  
- Monocru: Verzenay  
- Vendemmia:  
65% 2015  
35% 2014