



Hervy-Quenardel
Millésime 2012
Blanc de Noirs
Grand Cru

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

Aperitivo Crostacei Pasta Pesce

Analisi visiva

Il color oro di questo Millésime 2012 Grand Cru è sublime!

Le sue bollicine, finissime e calme, brillano con nonchalance creando un luccichio molto sensuale.

La presentazione visiva ci annuncia materia e energia.

Analisi olfattiva

Il primo naso è intenso e appetitoso.

Percepriamo la nocciola, la vaniglia e gli aromi di pasticceria. Poi le note di autolisi intervengono con la pasta sfoglia e i *gauffres*.

Più tardi è il turno del terroir d'esprimersi. Timo, alloro, ginestra e bergamotto apportano sfumature e carattere.

È un naso complesso, la cui espressione è divisa tra *savoir-faire* e terroir.

Analisi gustativa

L'attacco è vivace.

Il vino si apre su un palato teso e ben strutturato, l'energia è ben presente. Percepriamo simultaneamente la potenza e la maturità, l'acidità e l'effervescenza, dinamica e maliziosa.

La consistenza del vino genera calore e la texture, densa e compatta, ci ricorda il velluto.

Questa bellissima Cuvée ci seduce grazie a un perfetto equilibrio tra volume, corpo, acidità e effervescenza.

Il finale

Il finale è sorprendente per naso e palato.

Teso e virile, è anche minerale, tannico, effervescente ...

Verdetto

È uno Champagne per le grandi occasioni, per coccolare lo spirito.

Ricco, complesso e appetitoso al naso, sorprende al palato con il suo dinamismo e vigore, la sua energia.

Il finale conferma anche lui il bel carattere.

Uno Champagne d'eccezione!

Servizio e abbinamenti

Degusteremo questo Millésime 2012 Grand Cru tra gli 8 e i 10°C in una flûte dal calice ben ampio.

All'aperitivo potrà accompagnare i taralli salati o un Parmigiano di 30 mesi.

A tavola i cibi dalla texture soda e le salse fresche: triglie con salsa agli agrumi, gamberi freschi saltati al pomodoro, carpaccio di tonno, spaghetti alla chitarra con vongole, troccoli pugliesi con salsa di pomodorini e basilico o ancora con un'insalata di mare condita con olio extravergine d'oliva e prezzemolo.

Dosaggio: 4,5 g/l

- 1a fermentazione:

Inox 35%

Fûts 65%

- Malolattica: 55%

- Monocru: Verzenay

- Vendemmia: 100% 2012