fier ce fît
CHAMPAGNE



Hervieux-Dumez

Tradition
Premier Cru

Brut
Chardonnay 25% Pinot Noir 50% Meunier 25%
Montagne de Reims - Sacy Premier Cru

Aperitivo Frutti di mare Crostacei Pasta Pesce Parmigiano

Analisi visiva

Una presentazione visiva vivace e frizzante!
Il colore verde oro è ben dinamizzato dalle innumerevoli catenelle di bollicine finissime che si intrecciano nella loro ascesa, creando una bella e ricca aureola in superfice.

Analisi olfattiva

Il primo naso è intenso. Si apre con note di citronella e frutto della passione che ne annunciano la freschezza e l'eleganza.
Dopo l'aerazione, percepiamo il carattere floreale (mimosa, mughetto), il burro fresco, la nocciola e una sensazione minerale (alghe marine, iodio).
L'espressione è giovane e cominciano a comparire la complessità e l'inizio di maturità.

Analisi gustativa

L'attacco è netto, poi il palato ci rivela una materia ferma e fluida.
L'effervescenza porta una vivacità e accompagna la dinamicità del vino e la sua mineralità. Un tocco di fermezza dà rilievo alla texture che suggerisce il lino. Al palato percepiamo decisi aromi di pompelmo.

Il finale

Il finale è lungo (circa 8 secondi di persistenza) e termina con una carezza gessosa e una nota salina.

Verdetto

Ecco una bella Cuvée elegante, fresca e dinamica!
Immediata e dissetante, si esprime con franchezza, grazie alla vivacità esemplare e alla deliziosa effervescenza.

Servizio e abbinamenti

Serviremo questo Champagne Tradition a 8-10°C in una flûte dal calice ampio, per lasciarlo "respirare".
All'aperitivo, qualche scaglia di parmigiano sarà perfetta.
A tavola la sua salinità e il suo profilo aromatico lo predestinano agli accordi marittimi: grigliate di pesce (branzino, Sampietro, rana pescatrice ...) crostacei, conchiglie...

Dosaggio: 8 gl
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: Sì
- Crus: Sacy - Chamery - Villedommange
- Vendemmia: 2022/2023