fier ce fît
CHAMPAGNE



Hervy-Quenardel

Rosé de Saignée
Millésime 2022
Grand Cru

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

Aperitivo Sushi Pesce Verdure Frutti di bosco Dessert poco zuccherato

Analisi visiva

Una presentazione armoniosa e molto classica per questo Champagne.
L'effervescenza è finissima e il colore richiama la tonalità del salmone tingendosi di riflessi rosso chiaro.

Analisi olfattiva

Il primo approccio è molto appetitoso e scopriamo profumi di fragole e zafferano. Poi l'espressione si allarga con aromi di malva, granatina, sugo di carne e muschio. Ben presenti anche le note gessose.
Dopo dieci minuti di aerazione, affiora un bouquet floreale con un tocco di succo di fragola.
È un naso molto minerale e fruttato, che coniuga caratteristiche di raffinatezza e complessità.

Analisi gustativa

L'attacco è morbido e ben accompagnato da un'effervescenza fusa. La bella freschezza del vino è subito evidente.
Il corpo del vino contribuisce all'armonia dell'insieme, ogni elemento trova perfettamente il suo posto, dall'attacco al finale, facendoci così apprezzare la bella texture vellutata di questo Rosé de Saignée.

Il finale

Il finale è molto lungo, tra gli 8 e i 10 secondi di persistenza, e marcato dagli aromi di limoni, cannella e ciliege.
Svanisce, lasciandoci un'impressione di purezza e una punta di acidità molto elegante.

Verdetto

Estremamente seducente per una cena romantica, questo Rosé de Saignée accompagna con eleganza sushi, salmone marinato, tataki di tonno o fragole fresche.

Moderno e delizioso, celebra la purezza con una texture vellutata, carezzevole e un equilibrio luminoso tra frutto e mineralità.

Servizio e abbinamenti

Estremamente seducente per accompagnare una cena romantica, questo Rosé de Saignée andrà servito in una flûte dal calice ampio, alla temperatura ideale compresa tra 8 e 10°C, per esaltarne l'intensità aromatica e la profondità del colore.
Perfetto con un'insalata di pomodori e fragole all'aceto balsamico, si apre con naturalezza anche a sapori marini: salmone scottato o marinato, rombo al forno con erbe, pesce in salsa leggera, tataki di tonno, sushi o sashimi dai profumi delicati. Preparazioni che valorizzano la freschezza e la struttura del vino, senza sovrapporsi alla sua intensità.
Nel finale, accompagna con eleganza un dessert quasi privo di zucchero, come frutti rossi al naturale, lamelle di fragole marinate o una sfoglia croccante.
Preparazioni essenziali, capaci di lasciare spazio alla tensione e alla purezza del vino.

Dosaggio: 8 g/l
- 1a fermentazione: Fûts 100%
- Malolattica: No
- Monocru: Verzenay
- Vendemmia: 100% 2022