fier ce fît
CHAMPAGNE



Hervieux-Dumez

Les Grains Blancs Premier Cru

Brut
Chardonnay 100%
Montagne de Reims - Chamery Premier Cru

Aperitivo Pesce Verdure Formaggio di capra

Analisi visiva

La presentazione visiva è ricca, giovane e dinamica.
Il colore giallo pallido con sfumature verdi ci offre una moltitudine di bollicine molto fini che generano una magnifica aureola di schiuma bianca in superficie.

Analisi olfattiva

Il primo naso è intenso, fruttato e fresco. Riconosciamo la pesca, la prugna mirabelle matura, l'anice e la mandorla. L'espressione è primaverile ed elegante.
Con l'aerazione, si liberano note più esotiche (frutto della passione, litchi), così come profumi floreali (mimosa) e iodati.
Ecco un naso espressivo e molto seducente, un appetitoso cesto di frutta fresca.

Analisi gustativa

L'attacco è fresco e vivace. L'acidità e l'effervescenza sono in primo piano, poi il dosaggio porta rapidamente una sensazione di spessore e golosità.
Si raggiunge così l'equilibrio, l'effervescenza si fonde nel corpo del vino, diventa cremosa, e il dosaggio aumenta l'espressione aromatica. Si possono distinguere note di frutti succosi.
L'insieme genera una texture che suggerisce un bel cotone che diventa a mano a mano più caldo lungo la degustazione.

Il finale

Il finale è dolce, caldo e lungo (circa 10 secondi di persistenza). Ci lascia una sensazione di sapidità.

Verdetto

È uno Champagne "Blanc de Blancs" con uno stile affascinante.
Giovane e appetitoso, aromatico e cremoso, può sedurre il più grande numero di persone.
L'ideale per coccolarsi!

Servizio e abbinamenti

Serviremo questo vino a una temperatura di 8 gradi e in una flûte slanciata per preservare il suo equilibrio gustativo.
Perfetto all'aperitivo, a tavola sarà un'ottima scelta per accompagnare un salmone al sale, un trancio di salmone con lattuga di mare, un clafoutis di pomodorini ciliegia o un formaggio di capra con mele (o altri frutti bianchi).

Dosaggio: 7 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: Sì
- Cru: Chamery e Sacy
- Vendemmia: 100% 2023