fier ce fît
CHAMPAGNE

Hervieux-Dumez

Les Grains Blancs
Brut Nature
Premier Cru

Brut Nature
Chardonnay 100%
Montagne de Reims - Sacy Premier Cru

Aperitivo Ostriche Frutti di mare Carpaccio di pesce Verdure Formaggio di capra

Analisi visiva

Una presentazione giovane e ben dinamica.
Il colore oro tenue dalle sfumature verdi è ben animato da un'abbondanza di bollicine finissime che creano una magnifica catenella di schiuma in superficie.

Analisi olfattiva

Il primo naso è molto fresco e seducente. Per prima cosa percepiamo pesca bianca, marshmallow, melone giallo e bergamotto...
Dopo qualche istante di aerazione, distinguiamo note più vegetali, come l'anice e le foglie. Poi è il turno dei profumi floreali (rosa, giunchiglia) di sedurre le nostre ciglia olfattive. Siamo in primavera!
Un naso che esprime tutta l'eleganza dei “Blanc de Blancs".

Analisi gustativa

L'attacco è tonico perché la freschezza dell'acidità e la vivacità dell'effervescenza danno il ritmo. Questa sensazione ci accompagnerà durante tutta la degustazione.
In assenza di dosaggio, e grazie alla sua naturale fluidità, il vino assume un carattere aereo.
Ha una struttura a ragnatela e l'equilibrio produce una sensazione di leggerezza, di digeribilità. Il tutto genera una texture vicina al tulle. Riscaldandosi al palato, la Cuvée diventa leggermente più corposa e minerale.

Il finale

Il finale è netto e frizzante, fresco e delicato.
Di buona lunghezza (6-8 secondi di persistenza), svanisce su una nota di lime.

Verdetto

Questa Cuvée esalta il carattere di purezza dello Chardonnay!
Il suo stile aereo e raffinato riposa sulla coppia acidità - effervescenza, così come sulla freschezza degli aromi.
Un equilibrio perfetto, "al limite del possibile", molto difficile da raggiungere e particolarmente rinfrescante.

Servizio e abbinamenti

Serviremo questo Champagne Brut Nature all'aperitivo a una temperatura di 8 gradi e in una flûte slanciata, per preservare i suoi aromi delicati e la purezza della sua struttura.
A tavola, esalta con eleganza la raffinatezza dei piatti di mare: un sashimi di ricciola con zest di lime, un crudo di scampi impreziosito da caviale o ostriche servite con una leggera vinaigrette allo Champagne, un sautè di cozze e vongole aromatizzato al prezzemolo e vino bianco o degli spaghetti alle vongole dal gusto delicato e profumato.
Per un tocco ancora più ricercato, accompagna con classe un soufflé leggero al formaggio di capra e timo o un’insalata di granchio reale e avocado. Ogni abbinamento valorizza la freschezza e la complessità di questa Cuvée straordinaria.

Dosaggio: 0 g/l
- 1a fermentation: Inox
- Malo: Sì
- Crus: Chamery e Sacy
- Vendemmia: 100% 2021