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

Dal luminoso colore giallo chiaro impreziosito da delicati riflessi verdolini, questa cuvée si distingue per un'effervescenza finissima, vivace e continua, che alimenta un elegante cordone di spuma in superficie.
Un insieme giovane, dinamico e di straordinaria freschezza visiva.

Analisi olfattiva

Il primo impatto olfattivo conquista immediatamente per freschezza e immediatezza aromatica. Le note di pesca bianca, marshmallow, melone giallo e bergamotto si esprimono con naturale eleganza, regalando un profilo aromatico luminoso e particolarmente seducente.
Con l'ossigenazione emergono progressivamente delicate sfumature vegetali di anice fresco e foglie verdi, seguite da eleganti richiami floreali di rosa e narciso che ne amplificano ulteriormente la raffinatezza.
Un bouquet di straordinaria purezza, capace di esprimere tutta l'eleganza più autentica dei giovani Blanc de Blancs.

Analisi gustativa

L'attacco è immediatamente vibrante e dinamico. La freschezza dell'acidità e la vivacità dell'effervescenza guidano l'intera degustazione, donando al vino energia e straordinaria precisione.
L'assenza di dosaggio e la naturale fluidità della cuvée conferiscono al palato una sensazione di leggerezza quasi aerea, sostenuta da un equilibrio sottile e perfettamente calibrato, tanto delicato quanto difficile da ottenere.
La texture, estremamente fine e raffinata, evolve progressivamente verso una maggiore espressione minerale, mantenendo sempre una sensazione di purezza e grande bevibilità.

Il finale

Il finale è preciso, vibrante e particolarmente fresco, prolungando la degustazione con note di grande delicatezza.
La chiusura, di bella persistenza, lascia emergere eleganti richiami di lime che ne accentuano ulteriormente la naturale sensazione di freschezza.

Verdetto

Purezza, precisione e straordinaria leggerezza definiscono l'identità di questo Blanc de Blancs Brut Nature, dove freschezza, tensione e raffinata mineralità convivono in un equilibrio di rara precisione, tanto sottile quanto difficile da raggiungere.

Ideale dall'aperitivo a una cucina di mare essenziale e delicata, accompagna con naturale eleganza crudités, molluschi e preparazioni dalla vibrante freschezza aromatica.

Servizio e abbinamenti

Servito a 8°C in una flûte slanciata, questo Blanc de Blancs esprime al meglio tutta la purezza della sua struttura e la delicatezza della sua espressione aromatica.
Perfetto dall'aperitivo a una cucina di mare essenziale e raffinata, accompagna magnificamente carpacci di ricciola o branzino agli agrumi, ostriche fini, vongole veraci, tartare delicate o freschi formaggi caprini.
Per un abbinamento più originale, sorprende accanto a sottilissime rondelle di ravanello nero, capaci di esaltarne precisione e vibrante mineralità.

Dosaggio: 0 g/l
- 1a fermentation: Inox
- Malo: Sì
- Crus: Chamery e Sacy
- Vendemmia: 100% 2023