



Hervieux-Dumez
Les Grains Noirs
Premier Cru

Brut
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Sacy Premier Cru

Apericena Carne

Analisi visiva

La presentazione crea un'atmosfera di festosa eleganza.

Il colore oro chiaro è impreziosito da una miriade di bollicine finissime che formano un bel cordone in superficie.

Analisi olfattiva

Il primo naso è ben aperto, al tempo stesso ricco e fresco.

Il fruttato carnoso dei frutti gialli (nettarina, pesca) si sposa con il narciso, la baguette e la mandorla tostata.

Con un po' di aerazione, l'espressione diventa ancora più gustosa con la freschezza del mandarino e la ricchezza della crema pasticcera.

Ecco un naso complesso e molto appetitoso.

Analisi gustativa

L'attacco è morbido e ben presto viene ben dinamizzato dall'effervescenza.

Si apre su un palato ricco, caldo e vinoso. La consistenza del vino è accompagnata da un giusto dosaggio e ben bilanciata dalla bella struttura acida.

Questa vivacità conferisce dinamismo e sapidità. L'insieme genera una texture liscia, come una seta ben corposa e di grande effetto.

Il finale

Il finale è potente e lungo (8-9 secondi di persistenza), oltre che caldo e mentolato.

Questo carattere corposo è ben accompagnato da un tocco finale di acidità e mineralità.

Verdetto

Un Pinot Noir in purezza, bilanciato, con un'acidità vivace e una piacevole amabilità.

Questo vino dalle mille sfaccettature è un ottimo esempio di equilibrio nella famiglia dei Blanc de Noirs.

La sua struttura lo rende ideale per una gastronomia inventiva e generosa.

Servizio e abbinamenti

Serviremo questo Champagne in una flûte dal calice ampio, a una temperatura di 10 gradi.

La sua struttura lo rende ideale per piatti saporiti e creativi. Provatelo con un vitello tonnato o un vitello alla Orloff, un risotto al tartufo, involtini di melanzane...

Dosaggio: 7 g/l

- 1a fermentazione: Inox

- Malolattica: Sì

- Crus: Sacy e Chamery

- Vendemmia: 100% 2022