fier ce fît
CHAMPAGNE



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 é 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 Blanc de Noirs di carattere, che interpreta la generosità del Pinot Noir attraverso una vinosità elegante, una texture di seta e una freschezza capace di alleggerirne la ricchezza.

La sua profondità espressiva invita a esplorare una cucina creativa e generosa, tra carni saporite, preparazioni speziate e formaggi di carattere.

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