fier ce fît
CHAMPAGNE

Hervy-Quenardel

Millésime 2016
Blanc de Blancs
Grand Cru

Brut
Chardonnay 100%
Montagne de Reims - Verzenay Grand Cru

Pesce Parmigiano

Analisi visiva

La presentazione di questa Cuvée è ricca e vivace.
Il colore di questo Millésime 2016 ci ricorda il grano maturo, con dei bei riflessi verdi, e ci offre un'effervescenza dinamica creando una nutrita aureola in superficie.

Analisi olfattiva

Il primo naso, intenso e complesso, è molto seducente: percepiamo gli aromi di frutta gialla, pane, mimosa e giunchiglia.
Dopo qualche istante, l'espressione diventa più "tipica" con pepe bianco, alghe e una nota iodata.
Dopo dieci minuti nella flûte, il vino evolve verso la pralina, la crema e la pasticceria. È naso molto evolutivo, che ci trasporta dall'intensità della primavera, alla gustosità, passando attraverso note tipicamente marine.

Analisi gustativa

L'attacco è subito ampio e cremoso, poi il palato ha volume e gusto.
Con corpo e freschezza, ci rivela una texture meravigliosamente tattile, morbida e calda, che potrebbe essere paragonata al cashmere.

Il finale

Il finale è molto aromatico e lungo (12 secondi di persistenza).
Ricco e cremoso, si esprime nella continuità. Dopo qualche secondo, ci rivela una sensazione delicatamente gessosa.

Verdetto

Un Millésime d'eccezione!
Esalta con maestria le peculiarità del suo terroir, Verzenay Grand Cru, e dell'annata 2016, rivelando con eleganza le caratteristiche distintive dello Chardonnay.
Il risultato è uno Champagne di rara finezza, dotato di un notevole potenziale d'invecchiamento.

Servizio e abbinamenti

Questo Millésime Blanc de Blancs 2016 Grand Cru sarà perfetto durante una bella serata servito in una flûte dal calice ampio a 10°C.
All'aperitivo, sarà accompagnato da bignè al formaggio o da qualche scaglia di Parmigiano.
A tavola sarà mare e a suo agio con le ostriche Mornay o Brolatti, una sogliola meunière o un rombo al burro di alghe, le capesante in salsa Bercy o le frittelle di scampi all'americana...

Dosaggio: 8 g/l
- 1a fermentazione: Inox 65% - Fûts 35%
- Malolattica: 50%
- Monocru: Verzenay
- Vendemmia: 100% 2016