



Xavier Leconte  
Millésime 2018  
Le Charme d'Anaïs

Brut  
Chardonnay 100%  
Vallée de la Marne - Bouquigny

Aperitivo Frutti di mare Conchiglie Pasta Pesce

### Analisi visiva

La presentazione di questo Millésime 2018 Blanc de Blancs è raffinata e dinamica.

Il suo colore verde oro è piacevolmente animato da graziosi riflessi verdi e l'effervescenza, abbondante e generosa, crea agili bollicine.

L'insieme è molto elegante!

### Analisi olfattiva

Il primo naso è molto aromatico ed espressivo.

Ci offre profumi di frutta bianca e note di miele su un fondo lattico. Pochi minuti dopo scopriamo le mandorle, le nocciole, l'arancia candita, il burro nonché una nota di vaniglia e gelsomino, a testimonianza della buona evoluzione del vino. È un naso particolarmente raffinato e seducente.

### Analisi gustativa

L'attacco è tonico e vivace e ci annuncia un palato ben dinamico.

L'effervescenza ha la meglio sulla vinosità e l'acidità sul piccolo dosaggio.

Questa freschezza struttura la degustazione dall'attacco al finale. Il corpo è fluido e la degustazione ben ritmata.

L'insieme genera una texture decisa, simile al lino, poi più cremosa con l'aumentare della temperatura nella flûte.

### Il finale

Il finale, ben teso e saporito, prolunga il piacere per 8-10 secondi e ci lascia una sensazione minerale che ricorda i crostacei.

Termina con una nota leggermente tannica e con aromi di burro fuso e agrumi.

### Verdetto

È uno splendido Millésime, complesso ed elegante, in uno stile che si distingue per modernità e originalità.

Il suo dinamismo e la sua nobiltà ne fanno una Cuvée che sedurrà anche i degustatori più esigenti.

### Servizio e abbinamenti

Stupenda all'aperitivo questa Cuvée sarà perfetta a 10 gradi di temperatura in una flûte ben tornita.

A tavola, potrà accompagnare i prodotti di mare. Pesci dalla carne ben soda ( coda di rospo, triglia, branzino, moscardini) o crostacei serviti caldi e accompagnati da salse cremose.

Dosaggio: 6 g/l  
- 1a fermentazione:  
Inox 60%  
Fûts 40%  
- Malolattica: Sì  
- Monocru: Bouquigny  
- Vendemmia: 100% 2018