



Xavier Leconte  
Millésime 2017

Anaïs

Brut  
Chardonnay 100%  
Vallée de la Marne - Bouquigny

Aperitivo Frutti di mare Conchiglie Pasta Pesce

### Analisi visiva

La presentazione di questo Millésime 2016 Blanc de Blancs è raffinata e dinamica.  
Il suo colore verde oro è piacevolmente animato da graziosi riflessi e l'effervescenza, abbondante e generosa, crea agili bollicine.  
L'insieme è molto elegante!

### Analisi olfattiva

Il primo naso è molto espressivo.  
Ci offre note di limone candito, scorza di pompelmo, mimosa, pasta sfoglia, cereali, che testimoniano la bella evoluzione del vino. È un naso particolarmente complesso e raffinato. Pochi minuti dopo possiamo percepire una nota iodata e aromi di alga Nori e erbe secche.  
Il bouquet è primaverile e marittimo.

### Analisi gustativa

L'attacco è tonico, vivace ed effervescente e preannuncia un palato dinamico.  
L'effervescenza ha la meglio sulla vinosità e l'acidità rispetto al dosaggio.  
Questa freschezza struttura la degustazione dall'attacco al finale. Il corpo è fluido e la degustazione ritmata.  
L'insieme genera una texture decisa, poi più cremosa con l'aumentare della temperatura nella flûte.

### Il finale

Il finale, ben teso, protrae il piacere per 7-8 secondi e ci lascia una sensazione di mineralità gessosa.  
Termina con una nota leggermente salina e sapori di ananas.

### Verdetto

È uno splendido Millésime, complesso ed elegante, in uno stile che si distingue per purezza e originalità.  
Il suo dinamismo e la sua nobiltà ne fanno una Cuvée da riservare ai momenti importanti.

### Servizio e abbinamenti

All'aperitivo questa Cuvée sarà perfetta a 10 gradi di temperatura in una flute ben tornita.  
A tavola, potrà accompagnare i prodotti di mare. Pesci dalla carne soda e compatta ( coda di rospo, triglia, branzino, moscardini) o crostacei serviti caldi e accompagnati da salse cremose.

Dosaggio: 7 g/l  
- 1a fermentazione:  
Inox 55%  
Fûts 45%  
- Malolattica: Sì  
- Monocru: Bouquigny  
- Vendemmia: 100% 2017