



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 flûte 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