fier ce fît
CHAMPAGNE

Vix-Bara

Blanc de Blancs

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Étoges

Aperitivo Ostriche Carpaccio di pesce

Analisi visiva

La presentazione di questa Cuvée è giovanile e appetitosa.
Molto luminosa, grazie al suo colore giallo paglierino dai riflessi verdi e a un'effervescenza finissima e sfavillante.

Analisi olfattiva

Il primo naso è ultra-primaverile.
Possiamo percepire profumi di agrumi, erbe aromatiche e menta fresca, su uno sfondo di burro, mandorla e savoiardi.
Dopo l'aerazione, l'espressione è più marittima e iodata.
Riscaldandosi poi il vino assume note più terziarie (miele, timo, colza, origano, mimosa, pane).
Il naso è complesso e vivace, dotato di un'energia straordinaria.

Analisi gustativa

L'attacco è tonico e contraddistinto da bollicine croccanti.
L'acidità dà subito il ritmo e ci accompagnerà sino al finale, facendoci apprezzare il suo " mordente " a metà palato. A questo stadio, un leggero accenno di dosaggio lascia rapidamente il posto a una forte sensazione salina.
Emana dall'insieme un'impressione generale di verticalità e vigore, con una grana particolare che suggerisce la texture del lino.
Il vino assume poi un carattere leggermente corposo e prosegue diritto sino al finale.

Il finale

Il finale è lungo (8 secondi di persistenza), ma soprattutto ben cesellato.
Molto deciso, rivela una bella salinità impreziosita da una nota mentolata.

Verdetto

Cuvée certificata biologica
Millésime 2019 *NR
Questa Cuvée tonica, decisa, tesa e vigorosa è un'espressione elegante e raffinata dello Chardonnay in Champagne.
La freschezza e la mineralità del vitigno sono completamente sublimate!
È lo Champagne ideale per tutti gli amanti di questo nettare alla ricerca di nuove sensazioni.

Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée merita di essere servita a una temperatura compresa tra gli 8 e i 10 gradi, non oltre, in una flûte slanciata per preservarne l'equilibrio.
Ideale come aperitivo con delle croccanti crudités, a tavola il suo migliore abbinamento sarà con piatti freschi e marittimi: tartare o carpacci di pesce dalla carne soda (triglia, rana pescatrice, orata, ecc.) e al profumo di agrumi, oppure ostriche di mare aperto e ben iodate.

Cuvée certificata Biologica
Dosaggio: 4 g/l
- 1a fermentazione: Inox 100%
- Malolattica: No
- Monocru: Étoges
- Parcellare: Le bois des gouffres e Les Chênes
- Vendemmia: 100% 2019