



Hervieux-Dumez Spécial Club 2018 Premier Cru

Brut
Chardonnay 50% Pinot Noir 30% Meunier 20%
Montagne de Reims - Sacy Premier Cru

Crostacei Pesce Verdure

Analisi visiva

La presentazione visiva evoca la freschezza e il dinamismo.

Il colore oro pallido di questo Millésime ha riflessi leggermente verdi e la sua effervescenza, molto fine e rapida, crea in superficie un anello di schiuma molto bianca e persistente.

Analisi olfattiva

Il primo naso è intenso ed estivo.

Percepriamo subito gli aromi di frutta matura (pera Williams, albicocca) con note di angelica e anice.

L'espressione passa poi a note più intense di frutta cotta, mela cotogna, miele e spezie.

Il naso è potente, complesso e appetitoso. Ha un carattere affermato, molto seducente, e ci lascia la sensazione che arriverà presto alla piena maturità.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è ampio, morbido e allo stesso tempo ben vivace.

Il carattere dell'annata 2018 si rivela pienamente. Il vino si dispiega con calore e un bel volume d'effervescenza.

La freschezza fa da contrappunto, accompagnata da una nota ben saporita. Questo raffinato equilibrio crea una texture vellutata, al tempo stesso voluminosa, fluida e calda.

L'insieme crea una certa idea di comfort.

Il dosaggio apporta legame e rinforza la texture dell'insieme. Gli aromi percepiti all'olfatto ritornano al palato, con un accenno di miele più marcato (idromele).

Il finale

Il finale è molto lungo (10 secondi di persistenza), leggermente gessoso e molto sapido.

Appare a tratti salato - dolce - acido e svanisce, lasciandoci l'impronta dell'annata solare 2018: il calore.

Verdetto

Questo Millésime 2018 è seducente e appetitoso!

Riflette perfettamente il carattere del suo anno di nascita rispecchiando l'origine "solare" delle sue uve.

Il suo fruttato e la sua sapidità, ben accompagnati dalla freschezza, si tingono di prelibatezza.

Servizio e abbinamenti

Lo serviremo con una cucina profumata e dalla texture calda e morbida.

Una bistecca di salmone alle spezie, un curry di gamberi con riso basmati, un uovo strapazzato con ricci di mare o una vellutata di lenticchie allo Champagne gli si addicono perfettamente.

Per rispettare l'equilibrio del vino, è consigliabile servirlo in una flûte ben tornita e a una temperatura di 10°C.

Dosaggio: 7 g/l

- 1a fermentazione: Inox

- Malolattica: Sì

- Crus: Sacy - Chamery - Villedommange

- Vendemmia: 100% 2018