



Hervy-Quenardel  
**Millésime 2019**  
**Grand Cru**

Brut  
Chardonnay 100%  
Montagne de Reims - Verzenay Grand Cru

Aperitivo Crostacei Conchiglie Pesce

### Analisi visiva

La presentazione di questo Millésime 2019 è fresca e dinamica.

Il suo colore ci ricorda il grano, giallo pallido con dei bei riflessi verdi, e la sua effervescenza volteggiante crea una bella e nutrita aureola in superficie.

### Analisi olfattiva

Il primo naso, intenso ed elegante, è molto seducente: note di fiori bianchi (mughetto, seringua), miele fresco e agrumi (pompelmo, limone di Mentone).

Dopo qualche istante, l'espressione assume profondità con semi di colza, menta, burro e una nota di iodio.

Poi, dopo dieci minuti, il vino evolve verso aromi di biscotti e di pere.

È un naso molto delicato e ben presente. Evoca la freschezza della primavera, con un accento marittimo.

### Analisi gustativa

L'attacco è subito ampio, vivace e cremoso. Il palato è voluminoso e ricco.

Consistenza e vivacità sono accompagnate dal dosaggio e dal carattere satinato del Millésime.

La Cuvée è meravigliosamente tattile, ricca e molto carezzevole. Questa sensazione è creata in parte dalle qualità congiunte di acidità ed effervescenza.

La texture di questa Cuvée ci ricorda un raso di seta.

### Il finale

Il finale è molto aromatico e molto lungo (10 secondi di persistenza).

Sapido e carezzevole, svela una delicata sensazione gessosa e salina con note di bergamotto e mandorla. Svanisce con una nota mentolata.

### Verdetto

Un Blanc de Blancs di grande nobiltà: aromi eleganti, texture delicata al palato, finale raffinato.

Questa Cuvée riflette il suo terroir d'origine, Verzenay Grand Cru, Montagne de Reims, il suo anno di nascita, Il Millésime 2019, e le caratteristiche dello Chardonnay.

Il risultato è uno Champagne di rara finezza, dotato di un notevole potenziale d'invecchiamento.

### Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée sarà perfetta durante una bella serata, in cui verrà servita una cena molto raffinata.

Abbinatela a piatti dalla texture setosa come un filetto di sogliola al burro bianco o un filetto di branzino al limone, un carpaccio di capesante o delle code di scampi arrostiti con purea di pastinaca, zucca o patata dolce.

Perfetto il servizio in un flûte a coppa ampia e a una temperatura di 10°C.

Dosaggio: 6,5 g/l

- 1a fermentazione: Inox 68% - Fûts 32%

- Malolattica: 53%

- Monocru: Verzenay

- Vendemmia: 100% 2019