fier ce fît
CHAMPAGNE

Charles Henri Dupont

Initium XVIII Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Vertus

Risotto Pasta Pesce Carne bianca Verdure Funghi Tartufi

Analisi visiva

Il colore giallo oro è segno di maturità. Le bollicine fini e vivaci terminano il loro percorso con un bel cordone di schiuma bianca. Una presentazione molto appetitosa.

Analisi olfattiva

Il primo naso è "da pasticceria", con frutti polposi (pesca, prugna mirabelle) e di brioche arricchiti da note burrose e vanigliate. In seguito percepiamo frutta secca (nocciole, mandorle tostate) supportata dall'acquavite di pere. Con l'aerazione, gli aromi di pasticceria si rafforzano e compaiono note più profonde di giglio e gelsomino.

Analisi gustativa

L'attacco è ampio e cremoso. Si apre su un palato voluminoso e tenero, con l'effervescenza e l'acidità che fanno la loro parte sullo sfondo. Il corpo del vino accompagna l'effervescenza e crea una texture vellutata. Sullo sfondo si delinea una fine trama gessosa, accompagnata da aromi di mimosa e torrone.

Il finale

Il finale, ricco, opulento e caldo, dura circa dieci secondi. Rivela aromi di torta meringata al limone, offrendo al contempo una notevole mineralità che evoca il gesso, accompagnata da sottili sfumature delicate.

Verdetto

Questo Millésime incarna l'eccellenza del lavoro del Vigneron, rivelando in questa Cuvée una notevole complessità aromatica, una consistenza impressionante e una trama particolarmente seducente al palato. È il simbolo di uno Champagne che ha raggiunto la maturità ideale e che promette di affascinare gli intenditori più esigenti con il suo carattere eccezionale.

Servizio e abbinamenti

Da degustare a circa 12°C, in una flute ben tornita per sfruttare al meglio la texture vellutata e le qualità gastronomiche del vino. A tavola consigliamo gli Arancini ai legumi, le Pappardelle al ragù di agnello, una Zuppa di lenticchie, un Salmone al limone e rosmarino, il Risotto ai funghi e tartufo, gli Involtini di pollo, i Gnocchi alla Sorrentina...

Dosaggio: 2 g/l
- 1a fermentazione: Inox - 10% Botti di rovere
- Malolattica: Sì
- Monocru: Vertus Premier Cru
- Vendemmia: 100% 2018 Millésime*NR