



Charles-Henri Dupont  
**Initium XVIII**  
**Premier Cru**  
**BIO**

Extra Brut  
Chardonnay 100%  
Côte des Blancs - Vertus Premier Cru

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 brioches 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

Cuvée certificata Biologica  
Millésime 2018 \*NR

Questo Millésime incarna l'eccellenza del lavoro del Vigneron, rivelando in questa Cuvée una notevole complessità aromatica, una consistenza impressionante e una texture 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, gli 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