



Charles-Henri Dupont
Initium XX Premier Cru
BIO

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

Ostriche Carpaccio di pesce Pesce Parmigiano

Analisi visiva

Questa Cuvée ha un colore chiaro con riflessi verdi. L'effervescenza è estremamente fine e rapida, con un leggero cordone di schiuma. Il vino è delicato e fresco.

Analisi olfattiva

Il primo naso è primaverile. Dopo la citronella, il mughetto e la siringua, si percepiscono la mandorla fresca e il pan di Spagna. Il naso è subito seducente, poi diventa più singolare con pepe bianco, timo, buccia di pompelmo e gesso umido. L'espressione è molto raffinata e assume gradualmente un carattere più ricco con latticini, spezie e note di pane.

Analisi gustativa

L'attacco è fresco e vivace. Presenta un palato snello ma carnoso, dove la pregevole struttura acida domina e detta il ritmo. L'effervescenza si fonde gradualmente con il corpo del vino, creando una texture fine e setosa. Questa struttura elegante, caratterizzata da aromi di pompelmo, si distingue per una sottile salinità, che suscita un crescente desiderio di assaporare di più.

Il finale

Il finale è chiaramente teso e salino, oltre che caldo. Il vino svanisce dopo otto secondi di persistenza su fragranze iodate e chiaramente marittime.

Verdetto

Cuvée certificata Biologica
Millésime 2020 *NR

Questa Cuvée incarna l'essenza stessa della Côte des Blancs, offrendo una trilogia di sensazioni in cui freschezza, eleganza e mineralità si combinano armoniosamente. È un vino straordinario per i momenti di relax, dopo il lavoro o la sera con gli amici.

Servizio e abbinamenti

Da degustare a circa 10°C, in una flûte piuttosto slanciata, in modo che il vino possa mantenere le sue qualità primarie di tonicità, eleganza e freschezza. A tavola, si abbina magnificamente con un carpaccio di zucchine, un'Insalata di polpo, le ostriche al limone, un carpaccio di spada, delle bruschette con brandade di baccalà, un pesce alla griglia con limone e erbe, del parmigiano reggiano con miele e noci...

Cuvée certificata Biologica
Dosaggio: 2 g/l
- 1a fermentazione: Inox - 10% Botti di rovere
- Malolattica: Sì
- Monocru: Vertus Premier Cru
- Vendemmia: 100% 2020 Millésime*NR