



Thierry Bourmault  
**Extra Brut**  
**Premier Cru**

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

Aperitivo Frutti di mare Crostacei Conchiglie Pesce Verdure

### Analisi visiva

Il colore giallo oro chiaro è ornato da splendidi riflessi verdi. Le bollicine finissime regalano un'effervescenza regolare e raffinata.

La presentazione evoca la serenità e la primavera.

### Analisi olfattiva

Il primo naso ci immerge nel cuore dell'estate con gli aromi di frutta carnosa, fiori gialli e pasta per il pane, su un fondo leggermente affumicato e muschiato.

Con l'aerazione, il burro, il miele e il pane si fanno strada, aggiungendo ulteriore profondità. È un naso classico dotato di una bella complessità.

Gli aromi di frutta (freschezza), autolisi (invecchiamento in cantina) e terziari (maturità) sono tutti presenti, a dimostrazione del carattere altrettanto ricco di questa Cuvée.

### Analisi gustativa

L'attacco al palato è rotondo e vivace, con un'effervescenza ben presente, poi il vino prende consistenza.

Caldo e strutturato dall'acidità, rivela una bella dinamica. L'effervescenza aggiunge volume e genera una trama che ricorda la lana.

L'insieme diventa gradualmente più fluido, con aromi di burro al limone.

### Il finale

Il finale caldo e malizioso (leggermente abboccato) è anch'esso molto lungo (8 secondi di persistenza) e rivela una mineralità gessosa, con un accenno di salinità.

Il vino sfuma su una nota di limone e calcare umido.

### Verdetto

Questa Cuvée rivela uno Champagne dinamico e generoso, sorprendentemente ricco nonostante l'assenza di dosaggio.

Con il suo profilo agreste e rinfrescante, ci offre un vino seducente e accattivante, dimostrando un elegante equilibrio tra vivacità e squisitezza.

### Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée si svelerà in una flûte slanciata e servita a 8°C, per esaltare la sua effervescenza e vivacità.

All'aperitivo con un carpaccio di rapa nera con olio extravergine di oliva e sale marino o delle verdure in pinzimonio.

A tavola sarà a suo agio con i piatti di mare: un carpaccio di branzino all'olio di oliva e limone, un'insalata di mare con prezzemolo e limone, i gamberi o scampi alla griglia o una grigliata di pesce con erbe aromatiche...

Dosaggio: 1 g/l

- 1a fermentazione:

Foudre 40% (Réserve perpétuelle - Solera)

Inox 60%

- Malolattica: Sì

- Monocru: Cuis

- Vendemmia:

60% 2021

40% Réserve perpétuelle - Solera