fier ce fît
CHAMPAGNE



Hervy-Quenardel

Millésime 2018
Pinot Noir
Grand Cru

Extra Brut
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Verzenay Grand Cru

Apericena Prosciutti Carne bianca Verdure Parmigiano Formaggio di capra

Analisi visiva

Il Millésime 2018 si presenta con un luminoso colore dorato, intenso e brillante. Le bollicine, fini e regolari, attraversano il calice con eleganza, creando delicati riflessi sulla profondità del vino.
Una presentazione generosa, raffinata e immediatamente invitante.

Analisi olfattiva

Il primo impatto olfattivo è intenso, ricco e seducente. Note di miele, albicocca, acacia, mimosa e mandorla compongono un bouquet generoso, progressivamente arricchito da sfumature di biscotto e praliné legate alla maturazione sui lieviti.
Con l'ossigenazione emergono fragola, ciliegia e mandorla tostata, rivelando con maggiore evidenza l'identità del Pinot Noir in purezza e la ricchezza espressiva della magnifica annata 2018.
Un naso complesso e avvolgente, dalle eleganti tonalità autunnali, che unisce maturità aromatica, profondità e grande vitalità.

Analisi gustativa

L'attacco è ampio e tonico, con vinosità ed effervescenza che si esprimono fin dal primo sorso in perfetta armonia. La struttura e la profondità del Pinot Noir si sviluppano con naturalezza al palato, accompagnate dai richiami di biscotto e miele già percepiti al naso.
Il volume e la generosità della materia conferiscono al vino una texture morbida e avvolgente, mentre l'effervescenza, vivace e perfettamente integrata, accompagna la degustazione dall'attacco fino al finale.
Un equilibrio riuscito tra ampiezza, energia e profondità, capace di esprimere con grande personalità il carattere del Millésime 2018.

Il finale

Il finale è lungo e perfettamente coerente con lo sviluppo al palato. Freschezza e delicata sapidità ne sostengono la persistenza, mentre una sottile nota amaricante introduce un elegante richiamo al torrone in chiusura.
Un finale generoso e dinamico, che prolunga la ricchezza del vino mantenendo freschezza e vitalità.

Verdetto

Ampiezza, energia e generosità definiscono questo Millésime 2018, Pinot Noir in purezza nato da una magnifica annata, capace di esprimere profondità, vinosità e una texture avvolgente in un equilibrio di grande vitalità.

Champagne conviviale e gastronomico, accompagna con naturale eleganza carni bianche arrosto, preparazioni salate di carattere e formaggi a pasta cotta, distinguendosi anche come raffinato protagonista dell'aperitivo.

Servizio e abbinamenti

Per esaltare al meglio questo Champagne, servitelo tra 8 e 10°C in una flûte dal calice leggermente ampio, capace di valorizzarne la ricchezza aromatica.
Perfetto all'aperitivo con biscotti salati, mandorle tostate o sottili rondelle di ravanello nero, a tavola la sua struttura generosa e la sua freschezza accompagnano elegantemente pollo alla griglia o arrosto, gratin di asparagi con prosciutto crudo, sfoglie al prosciutto e pistacchi e crostatine al formaggio di capra e mele.
Per un abbinamento più gastronomico, trova una splendida espressione accanto a un carré d'agnello alle erbe aromatiche, dove la freschezza dello Champagne bilancia la succulenza della carne.
La sua vinosità e complessità si accordano infine magnificamente con formaggi di carattere, come Parmigiano Reggiano e Pecorino stagionato.

Dosaggio: 4 g/l
- 1a fermentazione: Inox 65% - Fûts 35%
- Malolattica: 50%
- Monocru: Verzenay

- Vendemmia: 100% 2018