



Hervieux-Dumez
Spéciale Club 2018
Brut Nature
Premier Cru

Brut Nature
Chardonnay 50% Pinot Noir 30% Meunier 20%
Montagne de Reims - Sacy Premier Cru

Pesce Carne Verdure Formaggi a pasta molle (Brie)

Analisi visiva

Il colore, un biondo delicatamente ravvivato da riflessi dorati chiari, è animato da una moltitudine di finissime bollicine che creano una magnifica corona di schiuma in superficie.
L'aspetto visivo risulta fresco, giovane e pieno di vitalità.

Analisi olfattiva

Al primo naso, il profumo evoca la dolcezza della primavera o l'inizio dell'estate. Emergono inizialmente note di grano maturo, pera e fiori gialli come giunchiglie e mimosa.
Dopo qualche istante di ossigenazione, si svelano aromi più intensi e di terra, con delicate sfumature di radici.
Successivamente, fragranze invitanti di biscotti e frutta esotica, come il frutto della passione, incantano i sensi.
Questo bouquet olfattivo ci trasporta dall'eleganza primaverile all'intensità affermata di fine estate.

Analisi gustativa

L'attacco è setoso, rivelando un corpo armonioso, al contempo snello e avvolgente. La sensazione cremosa, leggermente compatta, mette in evidenza una materia ben definita, dove l'effervescenza si fonde con grazia.
Senza dosaggio, la progressiva intensità del vino si percepisce in modo netto. A poco a poco, la struttura lascia emergere tutta la profondità e la presenza di questa Cuvée.
La texture è ricca e vellutata, evocando la morbidezza di un cotone pregiato. Con il riscaldarsi nel calice, il vino si svela in tutta la sua compostità e mineralità.

Il finale

Il finale è lungo, con una persistenza di 8 secondi, complesso, fresco e salino, caratterizzato da note calcaree.
Svanisce su sfumature vegetali e mentolate, mantenendo una raffinata eleganza.

Verdetto

Questo Champagne Spéciale Club Brut Nature riflette con precisione il carattere unico dell'annata 2018. Al naso, alterna eleganza e profondità, mentre al palato rivela una struttura armoniosa, intensa e ben definita. Il finale, di una mineralità ricca e persistente, si distingue per la sua grande complessità.
Uno Champagne ideale per accompagnare una serata allo stesso tempo sofisticata e informale.

Servizio e abbinamenti

Ideale da servire a 10 gradi, in un ampio calice da vino, per esaltarne ogni sfumatura e complessità.
A tavola, questo Champagne dà il meglio di sé accompagnando piatti che uniscono raffinatezza e tradizione. Perfetto con uno sformato di salmone alle erbe fini, una caponata di verdure di stagione, una vellutata di sedano rapa, o dei crostini gourmet con paté di fegatini, si sposa meravigliosamente anche con piatti di pesce al forno come un branzino con agrumi o un rombo con patate e olive taggiasche.
Per chi preferisce sapori più intensi, l'agnello alla cacciatora o un formaggio a crosta lavata come il Taleggio completeranno un'esperienza gastronomica memorabile.

Dosaggio: 0 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: Sì
- Crus: Sacy - Chamery - Villedommange
- Vendemmia: 100% 2018