



Hervieux-Dumez  
L'Or de la Montagne  
Premier Cru

Extra Brut  
Chardonnay 35% Pinot Noir 50% Meunier 15%  
Montagne de Reims - Sacy Premier Cru

Apericena Ostriche Vol au vent Frutti di mare Crostacei Conchiglie Risotto Pesce Carne bianca  
Funghi

### Analisi visiva

Il colore dorato di questa Cuvée è impreziosito da eleganti riflessi oro. Un perlage finissimo alimenta un raffinato cordone di schiuma in superficie.

Fin dal primo sguardo, esprime maturità e armonia.

### Analisi olfattiva

Il primo naso si apre su note golose e di pasticceria. Emergono aromi di brioche al burro, avvolti da una freschezza primaverile che richiama il limone, il bergamotto e sfumature vegetali eleganti come il vetiver e l'angelica.

Con l'aerazione, il profilo si approfondisce, rivelando accenti di nocciola, bacche di ginepro e acquavite di pera. Una complessità raffinata, in perfetto equilibrio tra aromi fruttati e sfumature evolutive, che testimonia il savoir-faire e la cura dedicata all'elaborazione di questa Cuvée.

### Analisi gustativa

L'attacco è al tempo stesso vivace e avvolgente. L'effervescenza, fine e setosa, si fonde progressivamente nella materia, rivelando una consistenza carnosa e generosa. L'acidità, vibrante e perfettamente integrata, dona slancio ed equilibrio, conferendo dinamismo e profondità.

L'insieme, armonioso e dalla grande finezza, si distingue per una texture soave e avvolgente, che richiama la morbidezza di un pregiato tessuto in cotone.

### Il finale

Di notevole persistenza, con oltre 8 secondi di lunghezza, il finale si distingue per una vibrante tensione salina che si dissolve gradualmente in un'eco minerale dalle eleganti sfumature gessose.

### Verdetto

Questa Cuvée incarna un'eleganza senza tempo, dove precisione, complessità ed equilibrio si fondono in un'armonia perfetta.

Con nobile raffinatezza, avvolge il palato con una materia gustativa pura e intensa, esaltata da una texture setosa, una profondità aromatica scolpita con maestria e un'esecuzione impeccabile.

Più di un grande Champagne di terroir, è la quintessenza di un savoir-faire d'eccellenza!

### Servizio e abbinamenti

Servito in una flûte arrotondata a 10°C, questo Champagne esprimerà tutta la sua complessità attraverso abbinamenti raffinati che giocano sulle diverse consistenze e intensità aromatiche.

Si accompagnerà magnificamente a un risotto alle capesante, oppure in una versione con dadolata di zucchine o funghi porcini.

Perfetto con i crostacei come scampi in pastella o gamberoni al vapore con emulsione agli agrumi, così come con preparazioni più strutturate come una tempura di ostriche con alga wakame o un crudo di ricciola marinata al lime e pepe rosa.

Tra i piatti a base di pesce, eccelle in abbinamento con branzino al sale, rombo con salsa allo zafferano o filetto di orata con crema di finocchio e arancia.

Infine, si abbina splendidamente a preparazioni raffinate a base di carni bianche, come vol-au-vent classici o ai frutti di mare, bouchée alla crema con crostacei, oppure una torta salata sfogliata con pollo e spugnole.

Questi piatti ne valorizzano la struttura e l'eleganza, completando con armonia questa palette gastronomica.

Dosaggio: 4 g/l

- 1a fermentazione: Inox

- Malolattica: Oui

- Cru: Sacy - Chamery - Villedommange

- Vendemmia: 50% 2017 - 50% 2018

[www.champagnefiercefit.com](http://www.champagnefiercefit.com)