fier ce fît
CHAMPAGNE

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