fier ce fît
CHAMPAGNE



Hervy-Quenardel

Millésime 2019
Grand Cru

Brut
Chardonnay 100%
Montagne de Reims - Verzenay Grand Cru

Aperitivo Crostacei Conchiglie Pesce

Analisi visiva

La presentazione di questo Millésime 2019 è fresca e dinamica.
Il suo colore ci ricorda il grano, giallo pallido con dei bei riflessi verdi, e la sua effervescenza volteggiante crea una bella e nutrita aureola in superficie.

Analisi olfattiva

Il primo naso, intenso ed elegante, è molto seducente: note di fiori bianchi (mughetto, seringua), miele fresco e agrumi (pompelmo, limone di Mentone).
Dopo qualche istante, l'espressione assume profondità con semi di colza, menta, burro e una nota di iodio.
Poi, dopo dieci minuti, il vino evolve verso aromi di biscotti e di pere.
È un naso molto delicato e ben presente. Evoca la freschezza della primavera, con un accento marittimo.

Analisi gustativa

L'attacco è subito ampio, vivace e cremoso. Il palato è voluminoso e ricco.
Consistenza e vivacità sono accompagnate dal carattere satinato dell'annata.
La Cuvée è meravigliosamente tattile, ricca e molto carezzevole. Questa sensazione è creata in parte dalle qualità congiunte di acidità ed effervescenza.
La texture di questa Cuvée ci ricorda un raso di seta.

Il finale

Il finale è molto aromatico e molto lungo (10 secondi di persistenza).
Sapido e carezzevole, svela una delicata sensazione gessosa e salina con note di bergamotto e mandorla. Svanisce con una nota mentolata.

Verdetto

Un Blanc de Blancs di grande nobiltà: aromi eleganti, texture delicata al palato, finale raffinato.
Questa Cuvée riflette il suo terroir d'origine, Verzenay Grand Cru, Montagne de Reims, il suo anno di nascita, Il Millésime 2019, e le caratteristiche dello Chardonnay.
Il risultato è uno Champagne di rara finezza, dotato di un notevole potenziale d'invecchiamento.

Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée sarà perfetta durante una bella serata, in cui verrà servita una cena molto raffinata. Abbinatela a piatti dalla texture setosa come un filetto di sogliola al burro bianco, un filetto di branzino al limone, un carpaccio di capesante o delle code di scampi arrostite con purea di pastinaca, zucca o patata dolce.
Ma non solo: la sua eleganza discreta e la precisione aromatica la rendono ideale anche per un picnic, all'insegna della semplicità. Basteranno piatti freddi ben bilanciati, come un'insalata di gamberi e agrumi, una mousse di pesce o una focaccia ai profumi mediterranei, per permettere a questo Blanc de Blancs di esprimersi con naturalezza anche all'aria aperta.
Perfetto il servizio in un flûte a coppa ampia e a una temperatura di 10°C, per valorizzarne al meglio la complessità e la freschezza.

Dosaggio: 6,5 g/l
- 1a fermentazione: Inox 68% - Fûts 32%
- Malolattica: 53%
- Monocru: Verzenay
- Vendemmia: 100% 2019