fier ce fît
CHAMPAGNE



Hervieux-Dumez

Brut Réserve Premier Cru

Brut
Chardonnay 30% Pinot Noir 45% Meunier 25%
Montagne de Reims - Sacy Premier Cru

Aperitivo Apericena

Analisi visiva

Il colore è di un oro ben brillante e l'effervescenza, fine e vivace, crea una bella aureola in superfice.
La presentazione è appetitosa e molto elegante.

Analisi olfattiva

Il primo naso ci propone un bell'equilibrio tra gli aromi di frutta e di forno (legati all'autolisi nelle cantine): percepiamo il pompelmo e i biscotti.
Dopo qualche istante l'espressione si apre e ci immergiamo nelle note terziarie con i funghi e il sedano.
Poi, a poco a poco, l'insieme diventa appetitoso e avvolgente.
È un naso molto interessante che testimonia dell'ottimo lavoro effettuato dal Vigneron.

Analisi gustativa

L'attacco è fresco, poi l'acidità dà il ritmo alla degustazione. Leggermente temperata dal dosaggio, è comunque lei a strutturare la degustazione. L'effervescenza partecipa apportando dinamicità e avvolgendo il corpo del vino.
Ritroviamo gli aromi dell'analisi olfattiva con, in particolare, i biscotti e la scorza di pompelmo. L'insieme diventa più corposo avvicinandosi al finale e genera una texture che ci suggerisce il cashemere.

Il finale

Il finale si prolunga per 6-7 secondi in un ambiente leggermente minerale.

Verdetto

Uno Champagne molto elegante e classico che esprime il meglio del suo terroir con grande vivacità.
Elaborato da un bell'assemblaggio, ci offre una piacevole complessità al naso e un perfetto equilibrio al palato.
Aperitivo raffinato per iniziare una bella serata.

Servizio e abbinamenti

Perfetto all'aperitivo, serviremo questo Champagne Réserve a 8°C in una flûte dal calice ampio.
Potremo accompagnarlo con gougères, verdure crude all'aceto balsamico, bruschette, canapé, capesante in carpaccio, sandwich di granchio e granny smith, ceviche, carpaccio di pesce al lime...o un formaggio di capra fresco.

Dosaggio: 8 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: Oui
- Cru: Sacy - Chamery - Villedommange
- Vendemmia: 50% 2022/2023 - 50% Réserve