



## 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 superficie. 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 cashmere.

### 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% 2018

50% 2019