



Charles-Henri Dupont  
**Initium XXI**  
**Brut Nature**  
**Premier Cru**

Brut Nature  
Chardonnay 100%  
Côte des Blancs - Vertus Premier Cru

Aperitivo Ostriche Pesce Verdure

### Analisi visiva

Questa Cuvée ha un colore chiaro con riflessi verdi. L'effervescenza è estremamente fine e rapida, con un leggero cordone di schiuma. Il vino è delicato e fresco.

### Analisi olfattiva

Il primo naso è primaverile. Dopo la citronella, il mughetto e la siringua, si percepisce la mandorla fresca. Il naso è subito seducente, poi diventa più singolare con pepe bianco, timo, buccia di pompelmo e gesso umido. L'espressione è molto raffinata e assume gradualmente un carattere più ricco con latticini e spezie.

### Analisi gustativa

L'attacco è fresco e vivace. Presenta un palato snello ma carnoso, dove la pregevole struttura acida domina e detta il ritmo. L'effervescenza si fonde gradualmente con il corpo del vino, creando una texture fine e gessosa che ricorda la seta. Questa struttura delicata, accompagnata da aromi di pompelmo, esprime una raffinata sapidità che accompagna il sorso e ne prolunga la freschezza.

### Il finale

Il finale è teso e caratterizzato da una bella salinità, accompagnata da una raffinata impronta gessosa. Il vino si allontana lentamente lasciando una scia di richiami iodati e marini.

### Verdetto

Cuvée certificata Biologica  
Millésime 2021 \*NR

Perfetta per un aperitivo tra amici o per concedersi un momento di relax a fine giornata, questa Cuvée accompagna con naturale eleganza la convivialità.

Autentica espressione della Côte des Blancs, unisce freschezza, eleganza e mineralità in un equilibrio armonioso e irresistibile.

### Servizio e abbinamenti

Da degustare a circa 10°C, in una flûte slanciata, in modo che il vino possa mantenere le sue qualità primarie di tonicità, eleganza e freschezza.

A tavola, il suo profilo aromatico raffinato e marino lo rende ideale per accompagnare crudités con crema di burrata e acciughe, ravanelli croccanti, ostriche al naturale o con una spruzzata di limone, carpaccio di spada agli agrumi, bruschette con brandade di baccalà, pesce e polpo alla griglia con erbe mediterranee.

Si esprime magnificamente anche con scaglie di Parmigiano Reggiano, miele di castagno e noci, o con un pecorino stagionato accompagnato da mostarda di fichi.

Dosaggio: 0 g/l  
- 1a fermentazione: Inox - 10% Fût  
- Malolattica: Sì  
- Monocru: Vertus Premier Cru  
- Vendemmia: 100% 2021 Millésime\*NR