fier ce fît
CHAMPAGNE



Charles-Henri Dupont

Blanc de Blancs
Premier Cru
Extra Brut

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

Aperitivo Pesce Verdure

Analisi visiva

Il colore dorato dai delicati riflessi verdi è luminoso e di bella intensità.
L'effervescenza, fine e regolare, anima il calice con eleganza e alimenta un persistente cordone di spuma bianca.
L'insieme trasmette immediatamente una sensazione di freschezza, precisione e vitalità.

Analisi olfattiva

Il primo naso è delicato e raffinato, con note di mandorla tostata, burro fresco e fiori d'acacia. Con l'ossigenazione, il bouquet si arricchisce di nocciola, spezie delicate e miele, acquistando progressivamente profondità.
Emergono infine sfumature più sottili di timo fresco e gesso umido, che riportano con precisione all'origine calcarea dello Champagne.
Un profilo sfaccettato, in equilibrio tra ricchezza aromatica e mineralità del terroir.

Analisi gustativa

L'attacco è fresco e dinamico, sostenuto da una tensione vibrante che accompagna la degustazione fino al finale. L'effervescenza, fine e vivace, dona slancio e fluidità, mentre la componente calcarea emerge progressivamente, conferendo precisione e carattere al palato.
La texture è fine e leggera, ma al tempo stesso tesa e leggermente croccante, con una trama che richiama la consistenza del taffetà.
Una sensazione tattile originale che sottolinea la purezza e l'identità minerale di questo Blanc de Blancs.

Il finale

Il finale è lungo e profondamente minerale.
La componente gessosa e la salinità si intensificano nella chiusura, mentre una fresca sfumatura di pompelmo ne prolunga la persistenza, lasciando una sensazione di grande tensione e purezza.

Verdetto

Un Blanc de Blancs Extra Brut dalla precisione cristallina, in cui la freschezza dello Chardonnay e la mineralità calcarea del suo terroir si esprimono attraverso una tensione vibrante e una texture delicata, simile al taffetà.

La sua spiccata salinità lo rende particolarmente seducente all'aperitivo e ideale a tavola con una cucina di mare e vegetale raffinata.

Servizio e abbinamenti

Servitelo tra 10 e 12°C in una flûte slanciata, capace di preservarne la freschezza, la tensione e la vivacità dell'effervescenza. Perfetto all'aperitivo, rivela a tavola tutta la sua vocazione gastronomica grazie alla marcata impronta minerale e salina.
Si esprime magnificamente con ostriche accompagnate da mela verde e limone, ceviche di orata, tonno rosso tataki al sesamo oppure polpo scottato con lime e zenzero.
Per una proposta vegetale, la sua freschezza e la sua mineralità accompagnano elegantemente carote novelle arrostite agli agrumi e cumino oppure finocchio arrosto con arancia, limone e mandorle tostate.

Dosaggio: 5 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: Sì
- Monocru: Vertus Premier Cru
- Vendemmia: 2021 - 50% Réserve