fier ce fît
CHAMPAGNE



Hervieux-Dumez

Spécial Club 2019
Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 50% Pinot Noir 30% Meunier 20%
Montagne de Reims - Sacy Premier Cru

Aperitivo Frutti di mare Crostacei Pesce

Analisi visiva

Il colore oro dai delicati riflessi verdi è luminoso e brillante. L'effervescenza, finissima e vivace, alimenta un persistente cordone di spuma bianca.
L'insieme trasmette immediatamente una sensazione di freschezza, energia e dinamismo.

Analisi olfattiva

Il primo naso è intenso e solare, con un carattere decisamente estivo. Emergono immediatamente note di frutta bianca, in particolare pera e mela renetta, accompagnate da delicate sfumature di angelica e anice.
Con l'ossigenazione, il bouquet acquista profondità e morbidezza, aprendosi su note più cremose di burro e panna fresca, seguite da miele e spezie.
Un profilo aromatico intenso, complesso e seducente, dalla personalità già ben definita, che lascia intravedere un'evoluzione verso una piena maturità.

Analisi gustativa

L'attacco è ampio e morbido, accompagnato da un'effervescenza fine e carezzevole. Il vino si distende progressivamente al palato con volume e consistenza, mentre la freschezza ne costituisce la struttura portante, donando equilibrio e tensione all'insieme.
Ne nasce una texture ampia e avvolgente, che richiama la morbidezza e la consistenza della lana. La materia conserva coesione e profondità senza mai appesantirsi, mentre ritornano le note percepite al naso, in particolare miele e pera cotta.

Il finale

Il finale è molto lungo, con una marcata impronta gessosa e una delicata salinità.
Freschezza, mineralità e ricchezza aromatica si fondono con equilibrio, accompagnando la persistenza verso una chiusura armoniosa e precisa.

Verdetto

Un Millésime 2019 generoso, preciso e seducente, dalla grande ricchezza aromatica e dalla texture morbida e avvolgente. Freschezza, rotondità e mineralità trovano un equilibrio naturale, esprimendo con grande personalità il carattere dell'annata.

Uno Champagne decisamente gastronomico, particolarmente interessante con crostacei, pesci dalla carne ricca e preparazioni delicatamente speziate e cremose.

Servizio e abbinamenti

Servitelo intorno ai 10°C in un calice a tulipano, capace di valorizzarne la complessità aromatica, il volume e la texture avvolgente.
A tavola, la sua ricchezza e la sua freschezza accompagnano magnificamente un salmone alle spezie, mentre la morbidezza dello Champagne trova un accordo particolarmente interessante con un curry delicato di gamberi e riso basmati.
Per un abbinamento più raffinato, un uovo morbido con ricci di mare crea un interessante dialogo tra cremosità, iodio e salinità, mettendo in risalto la profondità e la freschezza dello Champagne.

Dosaggio: 4 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: Sì
- Crus: Sacy - Chamery - Villedommange
- Vendemmia: 100% 2019