



Hervieux-Dumez  
**Rosé**  
**Premier Cru**

Extra Brut  
Chardonnay 10% Pinot Noir 65% Meunier 25%  
Montagne de Reims - Sacy Premier Cru

Apericena Pasta Carpaccio di pesce Prosciutti Carne bianca Verdure

### Analisi visiva

La presentazione di questa Cuvée è ricca e brillante.

Il colore è di un lampone molto intenso e luminoso e le bollicine eleganti e raffinate formano una graziosa corona in superficie.

### Analisi olfattiva

Il primo naso è aromatico e mostra freschezza. Si esprime con aromi di frutti di bosco (ribes rosso, lampone), poi diventa più intenso e croccante (ciliegia).

La vinosità si impone poco a poco. Con l'aerazione, l'espressione evolve verso le note di fragola selvatica, mora e alcune spezie.

Il naso è fruttato, complesso e estivo.

### Analisi gustativa

L'attacco al palato è tenero, abbastanza carnoso, delicato e porta a una bella vinosità. Il tutto è equilibrato dall'effervescenza, mentre l'acidità fa da contrappunto.

Questo equilibrio ben coerente è esaltato dagli aromi di fragola e torta savoiarda. L'insieme crea una sensazione cremosa e la texture della Cuvée evoca un morbido velluto.

### Il finale

Il finale è molto lungo (10 secondi di persistenza), netto e aromatizzato dalla ciliegia.

Ci svela con discrezione un carattere salino.

### Verdetto

Uno Champagne Rosé di classe!

Il suo bel colore, la sua complessità fruttata e il suo palato vinoso e carezzevole ne fanno un magnifico seduttore.

### Servizio e abbinamenti

Da servire in una flûte ampia ad una temperatura di 10 gradi.

A tavola, questo Champagne Rosé apprezzerà la compagnia di una crema di carote all'arancia, di una soppresata (coppa di testa), di salatini prosciutto e pistacchi, torte salate o pasta con verdure (non a foglia verde), di un salmone gravelax, di un paté di fegatini di pollo, di un arrosto di vitello con carote o di una tartare di vitello...

Dosaggio: 5 g/l

- 1a fermentazione: Inox

- Malolattica: Sì

- Crus: Sacy - Chamery - Villedommange

- Vendemmia: 100% 2021