fier ce fît
CHAMPAGNE



Hervieux-Dumez

Rosé
Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 10% Pinot Noir 60% Meunier 30%
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 soppressata (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% 2022