



Hervy-Quenardel  
Rosé de Saignée  
Grand Cru  
Millésime 2018

Brut  
Pinot Noir 100%  
Montagne de Reims - Verzenay Grand Cru

Sushi Pesce Verdure Frutti di bosco Dessert poco zuccherato

### Analisi visiva

Una presentazione armoniosa e molto classica per questo Champagne.  
L'effervescenza è finissima e il colore richiama la tonalità del salmone tingendosi di riflessi rosso chiaro.

### Analisi olfattiva

Il primo approccio è molto appetitoso e scopriamo profumi di fragole e zafferano. Poi l'espressione si allarga con aromi di malva, granatina, sugo di carne e muschio. Ben presenti anche le note gessose.  
Dopo dieci minuti di aerazione, affiora un bouquet floreale con un tocco di succo di fragola.  
È un naso molto minerale e fruttato, che coniuga caratteristiche di raffinatezza e complessità.

### Analisi gustativa

L'attacco è morbido e ben accompagnato da un'effervescenza fusa. La bella freschezza del vino è subito evidente.  
Il corpo del vino contribuisce all'armonia dell'insieme, ogni elemento trova perfettamente il suo posto, dall'attacco al finale, facendoci così apprezzare la bella texture vellutata di questo Rosé de Saignée.

### Il finale

Il finale è molto lungo, tra gli 8 e i 10 secondi di persistenza, e marcato dagli aromi di limoni, cannella e ciliege.  
Svanisce, lasciandoci un'impressione di purezza e una punta di acidità molto elegante.

### Verdetto

Moderno e delizioso, questo Champagne Rosé de Saignée celebra il concetto di purezza!  
Questa Cuvée dal carattere fruttato e minerale ci lascia un'impressione di tenerezza, equilibrio e rotondità con una texture senza asperità, vellutata e carezzevole.  
Millésime 2018 \*NR

### Servizio e abbinamenti

Molto seducente per accompagnare una cena romantica, serviremo questo Rosé de Saignée in una flûte dal calice ampio e a una temperatura tra gli 8 e i 10°.  
Con un'insalata di pomodori e fragole con aceto balsamico o, piuttosto rivolta verso il mare, in compagnia di pesci in salsa, salmone o rombo, o di sushis, o di un dessert non eccessivamente zuccherato.

Dosaggio: 8 g/l  
- 1a fermentazione: Fûts 100%  
- Malolattica: No  
- Monocru: Verzenay  
- Vendemmia: 100% 2018