



Xavier Leconte Secret de Femme

Brut

Chardonnay 10% Pinot Noir 15% Meunier 75%

Vallée de la Marne - Bouquigny

Aperitivo Carpaccio di pesce Carpaccio di carne

Analisi visiva

La presentazione visiva è appetitosa e rinfrescante!

L'intenso color ciliegia e l'effervescenza, fine e dinamica, apportano freschezza e seduzione al quadro.

Analisi olfattiva

Il primo naso è riservato e fresco. Si apre su profumi di ciliegia, rosa e menta.

Ha il fascino di offrirci allo stesso tempo eleganza e carnosità, terminando con delicati aromi floreali.

Analisi gustativa

L'attacco è fresco e introduce un palato pieno, strutturato, con carattere.

Ci rivela un vino molto meno timido che al naso. L'acidità si lascia solleticare dal dosaggio e l'effervescenza si nasconde dietro la vinosità.

L'insieme crea una texture raffinata e morbida, che riempie bene il palato e ci accarezza le papille.

Il finale

Il bellissimo finale propone lunghezza e freschezza.

Interminabile, all'incirca 10 secondi, termina con franche note di frutti di bosco.

Verdetto

In uno stile franco e equilibrato, questo Rosé saprà sedurre dall'aperitivo alla tavola, adattandosi a innumerevoli circostanze.

Servizio e abbinamenti

In una flûte ben tornita questa Cuvée sarà perfetta a 10°C.

All'aperitivo l'accompagneremo con salatini o canapé sia salati sia agrodolci.

A tavola i piatti teneri e freschi come i carpacci sia di carne che di pesce...

Dosaggio: 8 g/l

- 1a fermentazione: Inox 80% - Fût 20%

- Malolattica: Sì

- Monocru: Bouquigny

- Vendemmia: 60% 2021 - 40% Réserve