fier ce fît
CHAMPAGNE



Xavier Leconte

Secret de Femme

Brut
Chardonnay 10% Meunier 90%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Aperitivo Pasta 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, servita alla temperatura ideale di 10°C, questo Rosé esprime tutto il suo equilibrio tra freschezza e morbidezza, con un profilo aromatico preciso e armonioso.
All'aperitivo accompagna con facilità una selezione di salatini, sablé al formaggio o canapé sia salati sia agrodolci: crostini con caprino e miele, sfoglie con chutney di frutta, o piccoli bocconi con prosciutto crudo e fichi.
A tavola, si abbina con naturalezza a piatti teneri e freschi: insalate di pasta o riso, carpacci di carne o di pesce, tartare delicate con agrumi ed erbe fini, vitello tonnato, oppure a una terrina di pesce bianco con verdure di stagione.

Dosaggio: 8 g/l
- 1a fermentazione: Inox 80% - Fût 20%
- Malolattica: Sì
- Monocru: Bouquigny
- Vendemmia: 60% 2023 - 40% Réserve