fier ce fît
CHAMPAGNE



Hervieux-Dumez

Demi-sec
Premier Cru

Demi-sec
Chardonnay 25% Pinot Noir 50% Meunier 25%
Montagne de Reims - Sacy Premier Cru

Foie gras Fruits rouges Salade de fruit Dessert

Analyse visuelle

La robe jaune vert de cette Cuvée est animée de trains de bulles qui se croisent lentement jusqu'à un cordon de mousse bien blanc.
La présentation générale inspire la sérénité.

Analyse olfactive

Le premier nez est frais et très expressif.
Il propose des parfums de pomme verte, de citron vert, de végétaux, de feuillage, de melon d'eau, qui nous transportent dans une ambiance toute printanière.
Après quelques instants, le caractère s'infléchi vers la fin de l'été et l'on distingue la poire bien mûre ainsi que les eaux-de-vie blanches.
L'expression reste ensuite très stable dans le temps, ce qui montre le beau potentiel de la Cuvée.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est douce et très large.
Puis, au-delà du volume et de la gourmandise liée au dosage en demi-sec, l'acidité et effervescence s'associent pour donner une forme élancée à la dégustation.
Le vin se tient droit et c'est ainsi que la Cuvée peut développer ses qualités de fraîcheur et de dynamisme.

La finale

La finale est elle aussi élancée et sapide.
Elle persiste de longues secondes, et avec tendresse, sur des notes poivrées.

Verdict

Cette Cuvée surprendra les amateurs dénigrant habituellement le Champagne demi-sec.
Sans lourdeur, elle sait marier gourmandise et dynamisme, richesse et pureté.

Service et accords mets-champagne

Elle se plaira dans une flûte élancée et à 8 degrés de température, de façon à garder ses qualités d'équilibre plus longtemps.
On pourra l'accompagner d'un vrai dessert sucré mais aussi d'un foie gras, d'une salade d'agrumes, d'un carpaccio d'ananas ou d'un filet de poisson poché aux fruits exotiques.
On évitera le chocolat ou le caramel.

Dosage : 30 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Oui
- Crus : Sacy - Chamery - Villedommange
- Vendange : 2022/2023