fier ce fît
CHAMPAGNE



Xavier Leconte

Secret de Femme

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

Apéritif Pâtes Carpaccio de poisson Carpaccio de viande

Analyse visuelle

La présentation visuelle est appétissante et rafraîchissante !
La profonde couleur cerise et l'effervescence, fine et dynamique, apportent fraîcheur et séduction au tableau.

Analyse olfactive

Le premier nez est discret et frais. Il s'ouvre sur des parfums de cerise, de rose et de menthe.
Il a le charme d'offrir à la fois élégance et gourmandise, se terminant par de délicats arômes floraux.

Analyse gustative

L'attaque est fraîche et introduit une bouche pleine, structurée, avec du caractère. Elle révèle un vin beaucoup moins timide qu'au nez. L'acidité se laisse tutoyer par le dosage en liqueur tandis que l'effervescence se range derrière la vinosité.
L'ensemble génère ainsi une texture fine et tendre qui empli bien la bouche et caresse les papilles.

La finale

La très belle finale propose de la longueur et de la fraîcheur.
Toute en allonge (environ dix secondes), elle se manifeste par une belle franchise sur les fruits rouges.

Verdict

Dans un style franc et équilibré, ce Rosé saura séduire de l'apéritif à la table, s'adaptant à d'innombrables circonstances.

Service et accords mets-champagne

Dans une flûte bien galbée, servie à la température idéale de 10°C, ce Rosé révèle tout son équilibre entre fraîcheur et rondeur, avec un profil aromatique précis et harmonieux.
À l'apéritif, il accompagne facilement une sélection de feuilletés salés, sablés au fromage ou canapés, qu'ils soient salés ou sucrés-salés : crostini au chèvre et miel, feuilletés au chutney de fruits, ou petites bouchées au jambon cru et figues.
À table, il s'accorde naturellement avec des plats tendres et frais : salades de pâtes ou de riz, carpaccios de viande ou de poisson, tartares délicats aux agrumes et aux fines herbes, vitello tonnato, ou encore une terrine de poisson blanc aux légumes de saison.

Dosage : 8 g/l
- 1re fermentation : Inox 80% - Fût 20%
- Malo : Oui
- Monocru : Bouquigny
- Vendange : 60% 2023 - 40% Réserve