fier ce fît
CHAMPAGNE



Hervy-Quenardel

Prestige
Grand Cru

Brut
Chardonnay 47% Pinot Noir 53%
Montagne de Reims - Verzenay Grand Cru

Apericena Ravioli Carne bianca

Analisi visiva

La presentazione di questa Cuvée Prestige è elegante e suscita un'impressione di nobiltà!
Il colore verde-oro è ricco e delicato. Le bollicine finissime coronano l'immagine con una bella aureola di schiuma.

Analisi olfattiva

Il primo naso è raffinato e aromatico.
Agrumi, miele d'acacia, giunchiglie e ginestra ci lusingano immediatamente.
Poi il vino si impone con aromi di ananas, pera, ciliegia, pompelmo caldo su una punta di muschio e di gesso.
La complessità è al rendez-vous.
Dopo dieci minuti d'aerazione, l'espressione evolve verso la frutta secca, nocciole per esempio, la mela e la pera cotte.
Ecco un naso ben riuscito, elegante e complesso!

Analisi gustativa

L'attacco è intenso e delicato al tempo stesso.
Dietro la rotondità apportata dal dosaggio, si evidenzia l'ottima mineralità del vino. L'inizio è strutturato anche dall'effervescenza, ben tonica, e dal gesso rapidamente percettibile al palato. Poi è la volta della vinosità.
Ricco, caldo e leggermente tannico, il vino è pieno e caratterizzato da una bella corposità.

Il finale

Il finale è ben strutturato e gessoso
Dopo 8 secondi di persistenza ci lascia una sensazione di plenitudine punteggiata da una nota di freschezza.

Verdetto

Questo Prestige è il degno e nobile rappresentante dell'eccellenza in Champagne!
Bell'assemblaggio di Pinot Noir e Chardonnay, questa Cuvée rotonda e tesa, strutturata e vivace, esprime con brio sia il suo terroir, Verzenay Grand Cru, sia il lavoro dell'artista.

Servizio e abbinamenti

Serviremo questo Champagne a 10°C in una flûte ampia, per esaltare le qualità di complessità e freschezza e vinosità di questa Cuvée Prestige.
Il suo carattere le permetterà di partecipare alle grandi cene di festa, quando è importante stupire e meravigliare i nostri invitati.
A tavola, i ravioli di ricotta e spinaci, il pollo allo Champagne o alle mandorle, un arrosto di maiale alle pere, un vitello alla Orloff, una torta Pasqualina, un Club sandwich...

Dosaggio: 8 g/l
- 1a fermentazione: Inox 82% - Fûts 18%
- Malolattica: 20%
- Monocru: Verzenay
- Vendemmia: 75% 2016 - 25% Réserve