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 Frutti di bosco Macedonia di frutta Dessert

Analisi visiva

Il colore verde-oro di questa Cuvée è animato da catenelle di bollicine che si incrociano lentamente, sino a formare un'aureola di schiuma bianchissima.
La presentazione ispira serenità.

Analisi olfattiva

Il primo naso è fresco e molto espressivo.
Ci offre profumi di mela verde, lime, piante, fogliame, melone, che ci trasportano in un'atmosfera primaverile.
Dopo un po' il carattere devia verso la fine dell'estate e percepiamo la pera ben matura e l'acquavite.
L'espressione rimane molto stabile, il che dimostra il grande potenziale della Cuvée.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è dolce e molto ampio.
Poi, al di là del volume e della golosità legata al dosaggio in demi-sec, effervescenza e acidità s'associano per dare una forma slanciata alla degustazione.
Il vino è ben diritto e la Cuvée può sviluppare le sue doti di freschezza e dinamismo.

Il finale

Il finale è anche lui slanciato e sapido.
Persiste per lunghi secondi, con delicatezza, su note pepate.

Verdetto

Questa Cuvée sa sposare con leggerezza la golosità e il dinamismo, la ricchezza e la purezza.
Stupirà coloro che abitualmente denigrano lo Champagne Demi-sec!

Servizio e abbinamenti

Degusteremo questa Cuvée in una flûte slanciata a 8°C, al fine di mantenere le sue qualità d'equilibrio più a lungo.
Potremo accompagnare un vero e proprio dessert, ma anche un foie gras, una macedonia di agrumi, un carpaccio di ananas o un filetto di pesce con frutta esotica.
Eviteremo il cioccolato e il caramello.

Dosaggio: 30 gl
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: Sì
- Crus: Sacy - Chamery - Villedommange
- Vendemmia: 2022/2023