



Vincent Joudart Millésime 2012 Extra Brut

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Fèrebrianges

Aperitivo Caviale Ostriche Conchiglie Carpaccio di pesce

Analisi visiva

Il colore giallo pallido di questo Blanc de Blancs è particolarmente brillante. L'abbondante e rapida effervescenza crea una magnifica aureola di schiuma. La presentazione è dinamica e cristallina.

Analisi olfattiva

Il primo naso è molto primaverile: pompelmo, vetiveria, vaniglia, verbena mentolata su un fondo di burro fresco. L'aerazione rivela profumi di fiori bianchi e zenzero, che apportano grazia e profondità. L'espressione olfattiva di questo Blanc de Blancs è estremamente fresca.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è franco e morbido al tempo stesso. Il vino è particolarmente teso e dotato di un'acidità acuta, ma senza aggressività perché l'effervescenza, molto fine, e il dosaggio, impercettibile, riescono a produrre una consistenza tenera e fluida. La struttura di questo vino è aracnea e deliziata da profumi di lime.

Il finale

Il finale è lungo (da 7 a 8 secondi di persistenza) e molto diritto, affusolato. La sensazione è simile a quella della buccia di pompelmo, con una grande fluidità e una nota sapida in finale.

Verdetto

Lo stile di questa Cuvée interesserà gli amatori del vino di Champagne. Grazie a un'estrema freschezza aromatica e a una struttura snella, entrambe sorprendenti, e offrendo anche una consistenza cremosa, riuscirà ad affascinare e sedurre anche i più esperti.

Servizio e abbinamenti

Da servire a 10°C in una flûte tornita. A tavola, il suo carattere marittimo, la sua acidità, la sua sapidità e la sua freschezza aromatica invitano a abbinamenti con ostriche e carpaccio di pesce al limone.