fier ce fît
CHAMPAGNE

Thierry Bourmault

Silver Class
Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis Premier Cru

Aperitivo Pizza Pesce Verdure Formaggio di capra

Analisi visiva

Il colore di questa Cuvée, oro chiaro con riflessi verdi, è dinamico e fresco.
L'effervescenza è vivace e abbondante e crea una magnifica aureola in superficie.

Analisi olfattiva

Il primo naso ci offre immediatamente una sensazione di purezza.
Fiori gialli, mandorle, polline, pompelmo e limone si uniscono per produrre quell'effetto tipico del vitigno Chardonnay in questa regione (Cuis Premier Cru - Côte des Blancs). Pane e iodio sono le note di fondo.
L'insieme è particolarmente estivo. Con l'aerazione si arricchisce di profumi di torrone e miele.
È un naso elegante, emblematico dello Chardonnay, che riflette perfettamente il suo terroir di nascita.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è tonico, in punta.
Poi il vino diventa rapidamente carezzevole e delicato.
L'effervescenza diventa cremosa con il piccolo dosaggio che ne accompagna l'equilibrio e porta volume e sapidità sui profumi di iodio e brioche. La bella acidità dà il ritmo e rende più fluida la percezione.
L'insieme produce una texture fresca, fluida e delicata, in una parola, una magnifica seta.

Il finale

La bella lunghezza del finale, 8 secondi di persistenza, garantisce la freschezza e la sapidità della Cuvée grazie a una sensazione vivace e finemente salina. L'impressione finale è dolce-salata.

Verdetto

Fresco e cremoso, elegante e sapido, si rivela essere uno Champagne emblematico, che sa coniugare spirito e gustosità.
Un magnifico esempio di Blanc de Blancs della Côte des Blancs, che ci offre il cuore del suo splendido terroir.

Servizio e abbinamenti

Potete servire questa Cuvée all'aperitivo naturalmente, per un momento festivo o come "after work"in compagnia di amici o colleghi.
A tavola potrà essere accompagnata da piatti "marittimi" e con texture delicate. Per esempio, un toast con crema di salmone o un tortino di indivia all'arancia, una pizza ai carciofi, un formaggio di capra...
Per il servizio, 8 gradi di temperatura e una flûte slanciata saranno perfetti.

Dosaggio: 5 g/l
- 1a fermentazione: 40% Foudre - 60% Inox
- Malolattica: Sì
- Monocru: Cuis
- Vendemmia: 70% 2023 - 30% Réserve