fier ce fît
CHAMPAGNE



Hervy-Quenardel

Prestige Nature Grand Cru

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

Aperitivo Risotto Pasta Pesce Carne bianca

Analisi visiva

La presentazione di questa Cuvée Prestige Nature è elegante e suscita un'impressione di freschezza!
Il bel colore dai riflessi rosa-oro è delicato e accattivante. Le bollicine finissime coronano l'immagine con una bella aureola di schiuma.

Analisi olfattiva

Il primo naso si apre con aromi "da forno", ma anche di nocciola, foglie secche, pera su un fondo di cannella.
Dopo qualche istante, le note di mughetto, acacia e burro portano eleganza. Più tardi ancora, grazie a una sensazione minerale, il vino oscilla tra la terra e il mare.
Il naso è aperto, franco e ancora molto fresco, caratterizzato da aromi fruttati-floreali e "di lieviti" che evidenziano sia il suo potenziale che il buon affinamento in cantina.

Analisi gustativa

L'attacco è ampio e morbido, acidità ed effervescenza sono perfettamente in equilibrio.
Poi emerge la vinosità. Il corpo potente del vino è accompagnato da un'acidità piacevole e ben definita. Gli aromi al palato evolvono verso fiori secchi, frutta secca e biscotti.
L'esiguo dosaggio permette alla Cuvée di esprimersi con precisione con corpo e struttura. L'insieme genera una texture vicina a quella di un lino pregiato, con un bel tocco!

Il finale

Il finale è lungo (8 secondi di persistenza su aromi di mandorla), molto minerale, calcareo e finemente salino.
Ben pieno, prolunga il piacere con armonia e una bella rotondità.

Verdetto

Uno Champagne minerale, strutturato e vivace, espressione autentica dei terroir Grand Cru della Montagne de Reims.
Questa Cuvée Prestige Nature riesce perfettamente a conciliare, con uno stile vivace e vinoso, potenza e freschezza, rivelandosi così ricco e dissetante al tempo stesso.

Servizio e abbinamenti

Una flûte ben ampia e una temperatura di 10° C per questo Champagne Prestige.
Sublime con piatti italiani come tagliolini al limone con gamberi, branzino o salmone al forno, una quiche agli spinaci e ricotta, oppure pollo arrosto o maiale in crosta. Si consiglia di evitare salse troppo elaborate per esaltare al meglio la purezza e la consistenza del cibo in armonia con lo Champagne.

Dosaggio: 2 g/l
- 1a fermentazione: Inox 80% - Fûts 20%
- Malolattica: 90%
- Monocru: Verzenay
- Vendemmia: 75% 2019 - 25% Réserve perpétuelle