fier ce fît
CHAMPAGNE

Xavier Leconte

Millésime 2018
Le Charme d'Anaïs

Brut
Chardonnay 100%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Aperitivo Frutti di mare Conchiglie Pasta Pesce

Analisi visiva

La presentazione di questo Millésime 2018 Blanc de Blancs è raffinata e dinamica.
Il suo colore verde oro è piacevolmente animato da graziosi riflessi verdi e l'effervescenza, abbondante e generosa, crea agili bollicine.
L'insieme è molto elegante!

Analisi olfattiva

Il primo naso è molto aromatico ed espressivo.
Ci offre profumi di frutta bianca e note di miele su un fondo lattico. Pochi minuti dopo scopriamo le mandorle, le nocciole, l'arancia candita, il burro nonché una nota di vaniglia e gelsomino, a testimonianza della buona evoluzione del vino. È un naso particolarmente raffinato e seducente.

Analisi gustativa

L'attacco è tonico e vivace e ci annuncia un palato ben dinamico.
L'effervescenza ha la meglio sulla vinosità e l'acidità sul piccolo dosaggio.
Questa freschezza struttura la degustazione dall'attacco al finale. Il corpo è fluido e la degustazione ben ritmata.
L'insieme genera una texture decisa, simile al lino, poi più cremosa con l'aumentare della temperatura nella flûte.

Il finale

Il finale, ben teso e saporito, prolunga il piacere per 8-10 secondi e ci lascia una sensazione minerale che ricorda i crostacei. Termina con una nota leggermente tannica e con aromi di burro fuso e agrumi.

Verdetto

È uno splendido Millésime, complesso ed elegante, in uno stile che si distingue per modernità e originalità.
Il suo dinamismo e la sua nobiltà ne fanno una Cuvée che sedurrà anche i i degustatori più esigenti.

Servizio e abbinamenti

Stupenda all'aperitivo questa Cuvée sarà perfetta a 10 gradi di temperatura in una flûte ben tornita.

A tavola, potrà accompagnare i prodotti di mare. Pesci dalla carne ben soda (coda di rospo, triglia, branzino, moscardini) o crostacei serviti caldi e accompagnati da salse cremose.

Dosaggio: 6 g/l
- 1a fermentazione:
Inox 60%
Fûts 40%
- Malolattica: Sì
- Monocru: Bouquigny
- Vendemmia: 100% 2018