fier ce fît
CHAMPAGNE



Vix-Bara

Blanc de Blancs Parcellaire

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Étoges

Aperitivo Ostriche Carpaccio di pesce

Analisi visiva

Dal luminoso colore giallo chiaro impreziosito da delicati riflessi verdolini, questo Champagne si distingue per un'effervescenza fine, vivace e scintillante che alimenta un elegante cordone di spuma in superficie.
Un insieme giovane, dinamico e di grande freschezza, che invita immediatamente alla degustazione.

Analisi olfattiva

Il primo impatto olfattivo conquista per la sua straordinaria freschezza primaverile.
Le note di agrumi appena spremuti, erbe aromatiche e menta fresca si fondono armoniosamente con delicati richiami di burro, mandorla e biscotto, dando vita a un profilo aromatico di rara eleganza.
Con l'ossigenazione il Champagne rivela progressivamente una raffinata impronta marina e iodata, mentre l'evoluzione nel calice lascia emergere sfumature più mature di miele, timo, colza, origano, mimosa e pane appena sfornato.
Un bouquet complesso, vibrante e ricco di energia, capace di evolvere con straordinaria precisione senza mai perdere la propria freschezza.

Analisi gustativa

L'attacco è immediatamente tonico, sostenuto da un'effervescenza croccante che dona ritmo e slancio alla degustazione.
La vivace acidità accompagna il palato con continuità, regalando una tensione perfettamente calibrata e un piacevole mordente.
Una lieve morbidezza iniziale lascia rapidamente spazio a una marcata sapidità, che conferisce al vino verticalità, precisione e una personalità decisa.
La texture, fine e raffinata, richiama la leggerezza del lino, mentre la struttura acquista progressivamente maggiore profondità senza perdere energia e precisione.

Il finale

Il finale, lungo e di notevole persistenza, conquista per precisione e tensione.
La vibrante mineralità, sostenuta da un'elegante sapidità e da delicate sfumature mentolate, prolunga la degustazione con grande energia e straordinaria nitidezza.

Verdetto

Cuvée certificata biologica
Millésime 2019 *NR
Verticalità, energia e straordinaria precisione definiscono l'identità di questo Champagne Blanc de Blancs, dove freschezza, tensione e raffinata sapidità si fondono in un equilibrio di rara intensità.

Ideale dall'aperitivo a una tavola di mare contemporanea, accompagna con naturale eleganza ostriche, carpacci e tartare di pesce, molluschi e preparazioni dalla spiccata impronta marina.

Servizio e abbinamenti

Servito tra 8°C e 10°C in una flûte slanciata, questo Blanc de Blancs esprime al meglio la purezza della sua struttura e la precisione del suo profilo aromatico.
Perfetto dall'aperitivo a una cucina di mare essenziale e contemporanea, accompagna magnificamente carpacci e tartare di ricciola, orata o rana pescatrice impreziositi da agrumi, ostriche, molluschi dalla spiccata sapidità e crudités di mare.
Per un abbinamento originale, sorprende accanto a sottilissime rondelle di ravanello nero, capaci di esaltarne la vibrante mineralità e la straordinaria freschezza.

Cuvée certificata Biologica
Dosaggio: 4 g/l
- 1a fermentazione: Inox 100%
- Malolattica: No

www.champagnefiercefit.com

- Monocru: Étoges
- Parcellare: Le bois des gouffres e Les Chênes
- Vendemmia: 100% 2019