



## Hervieux-Dumez Spécial Club 2018 Premier Cru

Brut

Chardonnay 50% Pinot Noir 30% Meunier 20%  
Montagne de Reims - Sacy Premier Cru

Crostacei Pesce Carne bianca Verdure Formaggi a pasta molle (Brie)

### Analisi visiva

La presentazione visiva evoca la freschezza e il dinamismo.

Il colore oro pallido di questo Millésime ha riflessi leggermente verdi e la sua effervesienza, molto fine e rapida, crea in superficie un anello di schiuma molto bianca e persistente.

### Analisi olfattiva

Il primo naso è intenso ed estivo.

Percepiamo subito gli aromi di frutta matura (pera Williams, albicocca) con note di angelica e anice.

L'espressione passa poi a note più intense di frutta cotta, mela cotogna, miele e spezie.

Il naso è potente, complesso e appetitoso. Ha un carattere affermato, molto seducente, e ci lascia la sensazione che arriverà presto alla piena maturità.

### Analisi gustativa

L'attacco al palato è ampio, morbido e allo stesso tempo ben vivace.

Il carattere dell'annata 2018 si rivela pienamente. Il vino si dispiega con calore e un bel volume d'effervesienza.

La freschezza fa da contrappunto, accompagnata da una nota ben saporita. Questo raffinato equilibrio crea una texture vellutata, al tempo stesso voluminosa, fluida e calda.

L'insieme crea una certa idea di comfort.

Il dosaggio apporta legame e rinforza la texture dell'insieme. Gli aromi percepiti all'olfatto ritornano al palato, con un accenno di miele più marcato (idromele).

### Il finale

Il finale è molto lungo (10 secondi di persistenza), leggermente gessoso e molto sapido.

Appare a tratti salato - dolce - acido e svanisce, lasciandoci l'impronta dell'annata solare 2018: il calore.

### Verdetto

Questo Millésime 2018 è seducente e appetitoso!

Riflette perfettamente il carattere del suo anno di nascita rispecchiando l'origine "solare" delle sue uve.

Il suo fruttato e la sua sapidità, ben accompagnati dalla freschezza, si tingono di prelibatezza.

### Servizio e abbinamenti

Perfetto con una cucina profumata e dalla texture calda e morbida.

Un filetto di orata al pepe rosa, un risotto al finocchio e zafferano o una crema di topinambur con chips di carciofo ne esalteranno la finezza.

Si sposa meravigliosamente anche con piatti di pesce al forno, come una rana pescatrice agli agrumi o un'ombrina con patate e capperi, e con preparazioni più intense come un cappone arrosto al timo e miele, una terrina di verdure invernali o dei crostini con mousse di foie gras e mele caramellate.

Per chi ama sapori decisi, un carré d'agnello in crosta alle erbe o un formaggio a pasta molle come il Reblochon o il Taleggio completeranno un'esperienza gastronomica memorabile. Per rispettare l'equilibrio del vino, è consigliabile servirlo in una flûte ben tornita, a una temperatura di circa 10 °C.

Dosaggio: 7 g/l

- 1a fermentazione: Inox

- Malolattica: Sì

- Crus: Sacy - Chamery - Villedommange

- Vendemmia: 100% 2018

[www.champagnefiergefit.com](http://www.champagnefiergefit.com)