fier ce fît
CHAMPAGNE



Hervy-Quenardel

Millésime 2019
Grand Cru

Brut
Chardonnay 100%
Montagne de Reims - Verzenay Grand Cru

Aperitivo Crostacei Conchiglie Pesce

Analisi visiva

Dal luminoso colore giallo chiaro impreziosito da eleganti riflessi verdi questo Millésime si distingue per un'effervescenza fine, vivace e continua, che alimenta un generoso cordone di spuma in superficie.
Un insieme fresco, dinamico e di straordinaria eleganza visiva.

Analisi olfattiva

Il primo impatto olfattivo conquista immediatamente per intensità e raffinatezza. Le note di fiori bianchi, miele fresco e agrumi maturi si esprimono con grande precisione, offrendo un profilo aromatico di rara eleganza.
Con l'ossigenazione emergono progressivamente nuove sfumature di colza, menta fresca, burro delicato e una sottile impronta iodata che ne accentua la personalità marina.
Con il tempo il bouquet evolve ulteriormente verso richiami di biscotto e pera matura, mantenendo una straordinaria sensazione di freschezza e perfetto equilibrio.
Un naso di grande finezza, preciso, delicato e capace di evolvere con straordinaria armonia.

Analisi gustativa

L'attacco è immediatamente ampio, vibrante e sorprendentemente cremoso. Il palato rivela progressivamente grande volume, energia e una piacevole sensazione avvolgente che si sviluppa con naturale eleganza.
La consistenza del vino, sostenuta da un perfetto equilibrio tra acidità e effervescenza crea una texture di rara finezza, ricca, setosa e straordinariamente tattile.
Uno Champagne di grande precisione, capace di coniugare intensità, eleganza e una sensazione gustativa di assoluta armonia.

Il finale

Il finale, di eccezionale persistenza, prolunga la degustazione con straordinaria continuità, mantenendo una vibrante freschezza accompagnata da eleganti richiami gessosi e salini.
Emergono progressivamente delicate note di bergamotto, mandorla fresca e una raffinata sensazione mentolata che dona ulteriore slancio e precisione alla chiusura.

Verdetto

Purezza, eleganza e straordinaria precisione definiscono l'identità di questo Blanc de Blancs Millésime 2019, dove freschezza, cremosità e raffinata mineralità si fondono in perfetta armonia.

Ideale per una gastronomia di alto livello, accompagna con naturale eleganza crostacei pregiati, pesci delicati e preparazioni dalle texture morbide e setose.

Servizio e abbinamenti

Servito a 10°C in un calice ampio, questo Blanc de Blancs Millésime 2019 esprime al meglio tutta la ricchezza della sua complessità aromatica e della sua straordinaria texture.
Perfetto in accompagnamento a una cucina di grande eleganza, valorizza magnificamente preparazioni dalla consistenza delicata e vellutata, come un filetto di rombo o di sogliola accompagnato da una salsa leggera, un carpaccio di capesante, dei gamberi rossi appena scottati o crostacei serviti con delicate creme di verdure.
Uno Champagne di rara precisione, capace di esaltare una gastronomia marina raffinata, dove freschezza, finezza e morbidezza si incontrano in perfetto equilibrio.

Dosaggio: 6,5 g/l
- 1a fermentazione: Inox 68% - Fûts 32%
- Malolattica: 53%
- Monocru: Verzenay
- Vendemmia: 100% 2019