fier ce fît
CHAMPAGNE



Charles-Henri Dupont

Initium XX
Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Vertus Premier Cru

Aperitivo Ostriche Carpaccio di pesce Pesce Formaggio di capra

Analisi visiva

Il colore oro pallido, luminoso e attraversato da delicati riflessi verdi, introduce uno Champagne di grande finezza. L'effervescenza, estremamente sottile e vivace, alimenta un leggero e persistente cordone di spuma.
L'insieme trasmette immediatamente una sensazione di delicatezza, freschezza ed eleganza.

Analisi olfattiva

Il primo naso ha un carattere decisamente primaverile, con note di citronella, mughetto e fiori di seringat, seguite da mandorla fresca e delicati aromi di biscotto.
Con l'ossigenazione, il profilo diventa più complesso e originale: emergono pepe bianco, timo, scorza di pompelmo e gesso umido. Progressivamente il bouquet acquista maggiore profondità, arricchendosi di sfumature lattiche, spezie delicate e pane fresco.
Un'espressione sottile e sfaccettata, in cui freschezza floreale e mineralità si intrecciano con grande naturalezza.

Analisi gustativa

L'attacco è fresco e vivace. Il palato è slanciato ma al tempo stesso dotato di una bella consistenza, attraversato da una tensione vibrante che imprime ritmo e dinamismo alla degustazione.
L'effervescenza si integra progressivamente nella materia, dando origine a una texture fine e avvolgente, dalla morbidezza setosa.
Le note di pompelmo accompagnano l'evoluzione del vino, mentre la salinità si fa progressivamente più evidente, conferendo profondità e precisione all'insieme.

Il finale

Il finale è lungo, teso e marcatamente salino.
La freschezza e la mineralità accompagnano la persistenza, che si chiude su eleganti sfumature iodate e marine, sottolineando l'origine e il carattere di questo Champagne.

Verdetto

Cuvée certificata Biologica
Millesimato 2020 *NR
Un Millésime 2020 di grande finezza, in cui la freschezza e la mineralità tipiche della Côte des Blancs incontrano una texture setosa e un'elegante profondità aromatica.

La sua tensione salina e le delicate sfumature iodate lo rendono particolarmente seducente all'aperitivo e ideale a tavola con ostriche, pesce crudo, polpo e pesci alla griglia.

Servizio e abbinamenti

Servitelo intorno ai 10°C in una flûte slanciata, capace di preservarne freschezza, eleganza e vivacità. Raffinato all'aperitivo, a tavola esprime pienamente il suo carattere minerale e marino.
Si abbina magnificamente a ostriche, carpaccio di ricciola agli agrumi, tartare di tonno con ravanello nero oppure polpo grigliato con olio extravergine d'oliva e limone.
Con un piatto più strutturato, la sua freschezza e la sua salinità accompagnano elegantemente un branzino alla griglia con finocchio ed erbe aromatiche. Per un abbinamento con il formaggio, una robiola fresca o un caprino delicato ne rispettano la finezza senza sovrastarne il carattere.

Cuvée certificata Biologica
Dosaggio: 2 g/l
- 1a fermentazione: Inox - 10% Botti di rovere

- Malolattica: Sì
- Monocru: Vertus Premier Cru
- Vendemmia: 100% 2020 Millesimato*NR