



Charles-Henri Dupont  
**Initium XX**  
**Premier Cru**

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

Aperitivo Ostriche Carpaccio di pesce Pesce Parmigiano

### Analisi visiva

Questa Cuvée ha un colore chiaro con riflessi verdi. L'effervescenza è estremamente fine e rapida, con un leggero cordone di schiuma. Il vino è delicato e fresco.

### Analisi olfattiva

Il primo naso è primaverile. Dopo la citronella, il mughetto e la siringua, si percepiscono la mandorla fresca e il pan di Spagna. Il naso è subito seducente, poi diventa più singolare con pepe bianco, timo, buccia di pompelmo e gesso umido. L'espressione è molto raffinata e assume gradualmente un carattere più ricco con latticini, spezie e note di pane.

### Analisi gustativa

L'attacco è fresco e vivace. Presenta un palato snello ma carnoso, dove la pregevole struttura acida domina e detta il ritmo. L'effervescenza si fonde gradualmente con il corpo del vino, creando una texture fine e setosa. Questa struttura elegante, caratterizzata da aromi di pompelmo, si distingue per una sottile salinità, che suscita un crescente desiderio di assaporare di più.

### Il finale

Il finale è chiaramente teso e salino, oltre che caldo. Il vino svanisce dopo otto secondi di persistenza su fragranze iodate e chiaramente marittime.

### Verdetto

Cuvée certificata Biologica

Millésime 2020 \*NR

Perfetta dall'aperitivo ai frutti di mare, questa Cuvée accompagna con naturale eleganza i momenti di convivialità e le degustazioni tra appassionati.

Vera ambasciatrice della Côte des Blancs, rivela tutta la purezza dello Chardonnay attraverso una freschezza vibrante, una raffinata eleganza e una mineralità di grande precisione.

### Servizio e abbinamenti

Da degustare a circa 10°C, in una flûte slanciata, in modo che il vino possa mantenere le sue qualità primarie di tonicità, eleganza e freschezza.

A tavola, il suo profilo aromatico raffinato e marino lo rende ideale per accompagnare crudités con crema di burrata e acciughe, ravanelli croccanti, ostriche al naturale o con una spruzzata di limone, carpaccio di spada agli agrumi, bruschette con brandade di baccalà, pesce e polpo alla griglia con erbe mediterranee. Si esprime magnificamente anche con scaglie di Parmigiano Reggiano, miele di castagno e noci, o con un pecorino stagionato accompagnato da mostarda di fichi.

Cuvée certificata Biologica

Dosaggio: 2 g/l

- 1a fermentazione: Inox - 10% Botti di rovere

- Malolattica: Sì

- Monocru: Vertus Premier Cru

- Vendemmia: 100% 2020 Millésime\*NR