fier ce fît
CHAMPAGNE



Hervieux-Dumez

Spécial Club 2018
Brut Nature
Premier Cru

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

Apericena Pesce Carne bianca Verdure Formaggi a pasta molle

Analisi visiva

Il colore è un luminoso giallo dorato, attraversato da delicati riflessi oro pallido.
L'effervescenza si distingue per la finezza e la vivacità delle bollicine, che risalgono in un flusso continuo e regolare, formando in superficie un elegante e persistente cordone di spuma.
L'insieme restituisce un'impressione di freschezza, energia e raffinata eleganza.

Analisi olfattiva

Al primo naso, il bouquet evoca il passaggio dalla freschezza della primavera ai primi tepori estivi.
Emergono inizialmente aromi di grano maturo e pera, accompagnati da eleganti note floreali di mimosa e narciso, che conferiscono al profilo aromatico una piacevole luminosità.
Con l'ossigenazione, il vino rivela progressivamente una dimensione più profonda e complessa. Le sensazioni floreali lasciano spazio a sfumature terrose e di radici, mentre fragranti sentori di biscotto si intrecciano a un delicato richiamo esotico di frutto della passione.
Un'evoluzione affascinante, che dalla leggerezza floreale della primavera conduce alla ricchezza aromatica di fine estate, in un raffinato equilibrio tra freschezza, maturità e complessità.

Analisi gustativa

L'attacco è morbido e delicato, seguito da una progressiva sensazione di ampiezza che rivela tutta la personalità della cuvée. La struttura, generosa ma ben definita, si sviluppa con equilibrio, sostenuta da un'effervescenza finissima che si integra naturalmente nella materia del vino.
La consistenza è cremosa e avvolgente, con una texture al tempo stesso compatta e setosa, capace di conferire al sorso una notevole profondità senza appesantirlo.
L'assenza di dosaggio lascia emergere con particolare nitidezza la ricchezza del vino, valorizzandone la purezza espressiva e la progressiva intensità gustativa. Nel corso della degustazione, la struttura acquista maggiore presenza, rivelando una personalità decisa e una piacevole sensazione di calore, sempre bilanciata dalla freschezza. Con il graduale aumento della temperatura nel calice, il profilo gustativo si amplia ulteriormente, mettendo in evidenza una mineralità più incisiva e una complessità che conferisce profondità all'insieme.

Il finale

Il finale è lungo e articolato, con una persistenza di circa otto secondi. La freschezza iniziale evolve verso una marcata impronta salina e calcarea, che dona tensione e precisione alla chiusura.
Sottili note vegetali e mentolate si accompagnano a una delicata vena amaricante, perfettamente integrata, lasciando una sensazione persistente di purezza, profondità ed eleganza.

Verdetto

Espressione autentica della sua annata, lo Special Club Nature 2018 coniuga eleganza aromatica, profondità e una struttura generosa e decisa. L'assenza di dosaggio ne valorizza la ricchezza espressiva, mentre il finale salino e minerale aggiunge complessità e carattere.

Dalla spiccata vocazione gastronomica, accompagna con eleganza sia i sapori di mare, come il salmone alle erbe aromatiche, sia quelli di terra, dalle verdure di radice alle carni d'agnello, fino ai formaggi di carattere.

Servizio e abbinamenti

Ideale da servire a 10 °C, in un ampio calice da vino, per esaltarne tutte le sfumature aromatiche e la complessità.
A tavola, la sua struttura generosa e la marcata mineralità lo rendono particolarmente versatile per accompagnare piatti che coniugano raffinatezza e tradizione.
Perfetto con uno sformato di salmone alle erbe fini, una canonata di verdure di stagione, una vellutata di sedano rapa o crostini con paté di fegatini, si abbina splendidamente anche a preparazioni di pesce al forno, come un branzino agli agrumi o un rombo

www.champagne-fier-ce-fit.com

con patate e olive taggiasche.
Per chi predilige sapori più intensi, un agnello alla cacciatora o un formaggio a crosta lavata, come il Taleggio, offrono abbinamenti altrettanto interessanti, capaci di valorizzare la struttura e la profondità della Cuvée.

Dosaggio: 0 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: Sì
- Crus: Sacy - Chamery - Villedommange
- Vendemmia: 100% 2018