fier ce fît
CHAMPAGNE



Xavier Leconte

Le Charme d'Anaïs
Millésime 2020

Brut
Chardonnay 100%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Aperitivo Crostacei Pesce Carne bianca Verdure Parmigiano

Analisi visiva

Questa Cuvée sfoggia un oro luminoso, impreziosito da sottili riflessi verde pallido. L'effervescenza, di straordinaria finezza e discrezione, alimenta un sottile cordone in superficie.
L'insieme evoca immediatamente maturità e ricchezza.

Analisi olfattiva

Il primo naso è intensamente aromatico e caratterizzato da una bella maturità. Si svela attraverso note di frutta cotta, come mirabella e ananas, impreziosite da un raffinato sottofondo di vaniglia.
Con l'aerazione emergono sfumature golose di nocciola, frutta candita e burro fuso, arricchite da un accenno di mango. Un bouquet seducente, dalla ricchezza avvolgente, impreziosito da un tocco esotico.

Analisi gustativa

L'attacco, morbido e carezzevole, introduce una bocca ampia e strutturata. L'effervescenza, perfettamente integrata, si intreccia armoniosamente con l'acidità, esaltando la consistenza e la pienezza della Cuvée.
La texture, setosa e cremosa, richiama la morbidezza del cachemire con una straordinaria eleganza. Al palato, gli aromi riflettono la ricchezza e l'esotismo percepiti al naso, tra ananas e mango, sostenuti da una sensazione calda e avvolgente.

Il finale

Il finale, intensamente salino e caratterizzato da una piacevole consistenza, si distingue per un'impressionante lunghezza, prolungando l'impronta aromatica per oltre 15 secondi. Questa persistenza potrebbe far dimenticare la freschezza finale, sebbene quest'ultima, così come la salinità, resti sempre ben presente.

Verdetto

Ideale dall'aperitivo a una cucina delicatamente speziata, questa Cuvée accompagna con eleganza crostacei, pesci raffinati e carni bianche dai sapori delicati.

Generosa, solare e intensamente avvolgente, trascende il suo vitigno per esprimere un universo di esotismo e voluttà, in cui complessità aromatica e armonia si incontrano con naturale eleganza.

Servizio e abbinamenti

Ideale a una temperatura di servizio di 10°C in una flûte ampia, per esaltarne tutta la complessità aromatica.
All'aperitivo, piccoli bignè salati al Parmigiano o crostini con crema di ricotta e agrumi ne valorizzeranno la finezza.
A tavola, si abbinerà splendidamente a gamberi marinati agli agrumi con un tocco di zenzero fresco o a una vellutata di carote all'arancia, così come alla versione con sedano e lime.
Perfetto anche con pesci a carne tenera, come branzino o orata, esaltati da salse raffinate come una delicata salsa allo zafferano e lemongrass e con i tagli più delicati delle carni bianche, che si tratti di filetto di pollo, vitello o maiale, preparati con salse cremose e arricchite da una sottile nota esotica.

Dosage: 7 g/l
- 1a fermentazione: Inox 55% - Fûts 45%
- Malolattica: Sì
- Monocru: Bouquigny
- Vendemmia: 100% 2020