fier ce fût
CHAMPAGNE

Hervy-Quenardel

Millésime 2018
Pinot Noir
Grand Cru

Extra Brut
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Verzenay Grand Cru

Apericena Prosciutti Carne bianca Verdure Parmigiano Formaggio di capra

Analisi visiva

Il colore di questo Millésime 2018 è di un dorato ricco e brillante. Le bollicine, fini e delicate, risalgono con grazia su uno sfondo luminoso e caldo, creando un effetto scintillante e raffinato. La presentazione visiva è di grande generosità e invita immediatamente alla degustazione.

Analisi olfattiva

Il primo impatto olfattivo è intenso e accattivante. Distinguiamo chiaramente note di miele, albicocca, acacia, mimosa e mandorla. A seguire, emergono i sentori di autolisi, con delicati profumi di biscotto e pralinato. Con il tempo, il vitigno rivela sfumature di fragola, ciliegia e mandorla tostata. Il bouquet complesso richiama pienamente l'atmosfera autunnale.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è ampio e vivace. Avvertiamo contemporaneamente la vinosità e l'effervescenza della Cuvée. Il vino si sviluppa poi in un sorso fluido e strutturato, con fragranze di biscotto e miele. La sensazione di volume e il carattere caldo e morbido evocano la texture del cashmere. Questa materia ricca è sostenuta da un'effervescenza vivace e gioiosa, che accompagna tutta la degustazione.

Il finale

Il finale è lungo e persistente (circa 8 secondi), in perfetta armonia con il palato. Effervescente, fresco e leggermente salino, si chiude con una nota delicata di torrone.

Verdetto

Questo Champagne è l'ideale per occasioni speciali, perfetto per portare energia e vivacità ai momenti di festa. La sua vibrante tonicità, unita a un vigore straordinario, gli conferiscono una vitalità intensa e raffinata. La texture di cashmere e il finale lungo e persistente incarnano alla perfezione l'essenza e la classe del Millésime 2018.

Servizio e abbinamenti

Per esaltare al massimo questa Cuvée, servitela a una temperatura tra 8 e 10°C, in una flûte a calice largo per valorizzarne l'effervescenza e gli aromi. Perfetta come aperitivo, si abbina bene a grissini, taralli o fettine sottili di ravanello fresco. A tavola, accompagna splendidamente un pollo alla griglia, un gratin di asparagi avvolti nello speck, vol-au-vent al prosciutto cotto e pistacchi, o crostatine con formaggio di capra e pere.
Per un abbinamento più ricercato, si sposa armoniosamente con un carré d'agnello alle erbe aromatiche, dove la sua freschezza bilancia la succulenza della carne, o con uno stufato d'agnello arricchito da spezie leggere e verdure primaverili.
È altresì sublime con formaggi stagionati come il Parmigiano Reggiano o il Pecorino, per un'esperienza gastronomica ricca e raffinata.

Dosaggio: 4 g/l
- 1a fermentazione: Inox 65% - Fûts 35%
- Malolattica: 50%
- Monocru: Verzenay
- Vendemmia: 100% 2018