



Hervieux - Dumez

# Cuvée des Rois de France Premier Cru

Brut

Pinot Noir 45% Chardonnay 30% Meunier 25%

Montagne de Reims - Sacy

Aperitivo

## Analisi visiva

Questa Cuvée è di un giallo molto profondo, un giallo solare, caldo e luminoso. Un'effervescenza fine e scintillante crea una bellissima catenella di schiuma. La presentazione visiva è ricca, luminosa e festiva.

## Analisi olfattiva

La prima impressione olfattiva è aromatica e di un grande classicismo. Si percepiscono gli aromi di agrumi, fiori e biscotti con un fondo minerale. L'espressione è così divisa tra il frutto dell'uva, l'evoluzione nelle cantine e il carattere del terroir. L'aerazione del vino libera le note di grano maturo e tabacco apportate dall'invecchiamento. Dopo dieci minuti nella flûte, l'espressione rimane molto fresca e seducente con aromi di frutta e di malva. La tenuta all'aria è ancora eccellente dopo trenta minuti, il che è a riprova del buon equilibrio e dell'ottimo stato della Cuvée.

## Analisi gustativa

L'attacco è fresco e tonico, ritmato da un'acidità di ottima qualità e da una finissima effervescenza. Riscaldandosi, l'equilibrio si crea immediatamente. Il grasso e il corpo del vino, per niente disturbati dal dosaggio, apportano la materia necessaria. L'insieme si sviluppa senza note stonate, con purezza, con aromi di mirabella e vaniglia, e molta morbidezza.

## Il finale

Lungo, più di 8 secondi di persistenza, e potente. Termina con un'impressione acidula molto precisa e sapida.

## Verdetto

Molto ben equilibrata e dosata, questa Cuvée des Rois de France è un ottimo esempio di Champagne classico nel quale ritroviamo la complessità aromatica, l'eleganza dell'acidità e dell'effervescenza, la forma ampia e tesa unite alla morbidezza di struttura.

## Servizio e abbinamenti

Questo vino è da servire a una temperatura di 10 °C in una flûte ben tornita.

Si apprezzeranno al meglio le sue qualità al momento dell'aperitivo, quando il palato è ancora vergine.