



Perrot-Batteux et filles Hélix Nature Premier Cru

Brut Nature
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Bergères lès Vertus

Aperitivo Crostacei Conchiglie

Analisi visiva

Il colore è giallo sfumato da riflessi verdi. È animata da una miriade di bollicine fini e lente, il che genera un delizioso scintillamento nella flûte. La presentazione è serena e luminosa.

Analisi olfattiva

Il primo naso è molto elegante. Propone aromi di agrumi, come il limone verde, bergamotto, biscotti e ananas fresco. Freschezza e esotismo danno il tono. Dopo alcuni minuti d'aerazione l'espressione prende profondità. Sentiamo ora i profumi di grano schiacciato e fiori inebrianti come il liliom bianco. L'espressione assume anche una dimensione più calda e corposa.

Analisi gustativa

L'attacco è dinamico (vivace e ben accompagnato dall'effervescenza). Questa vivacità è poi accompagnata da una fluidità e da una bella freschezza che tende il vino sino al finale. La struttura è tenera e si nota, senza alcun disagio, l'assenza di dosaggio. Nella seconda parte l'impressione calcarea diviene sempre più presente e una piccola nota più forte appare. La struttura del vino diviene un po' più tagliente.

Il finale

Verdetto

Una Cuvée leggera, fluida e rinfrescante. Rappresenta un successo nell'esercizio pericoloso di Champagne Blanc de Blancs non dosati, Nature.

Servizio e abbinamenti

La Cuvée Hélix Nature richiede una flûte ben slanciata e una temperatura di 8°C.

La sua tipicità di "Nature" la suggerisce alla degustazione di conoscitori e estimatori del genere. Potrà accompagnare con successo i grandi piatti di frutti di mare, le insalate di conchiglie, i crostacei freddi (da evitare assolutamente le materie grasse e i legumi di contorno).