fier ce fît
CHAMPAGNE

Xavier Leconte

# Coeur d'Histoire

Brut
Meunier 100%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Pasta Ravioli Prosciutti Carne Formaggi

## Analisi visiva

Il colore della Cuvée Cœur d'Histoire è di un delizioso dorato con tenui riflessi rosa.
Le catenelle di bollicine, calme e graziose, nutrono una leggera aureola in superfice. La presentazione è piacevole e primaverile.

## Analisi olfattiva

Il primo naso è fresco e seducente. Percepiamo la mela ben matura, le nocciole, le mandorle e il pane. All'improvviso il fruttato si associa elegantemente con l'invecchiamento nelle cantine.
Dopo l'aerazione, distinguiamo pera, zenzero e una nota lattica che apportano complessità. Fruttato e glamour, è un naso che afferma le qualità del suo vitigno e il suo ottimo invecchiamento sui lieviti.

## Analisi gustativa

L'attacco è rotondo e vivace, caratterizzato da golosità nello stile. Poi il palato è fondente, morbido e tenero.
L'equilibrio acido – zucchero, goloso e generoso, rinforza il carattere fruttato e cremoso dell'espressione.
L'effervescenza si fa discreta e si fonde con la texture tenera del vino. Questo equilibrio conferisce la sensazione deliziosa di assaporare la polpa del frutto.

## Il finale

Il finale è aromatico e delicato, aereo. Ci accompagna per 6-8 secondi con frutti ben maturi e profumi di biscotti.

## Verdetto

Elegante e sofisticata, questa Cuvée rappresenta l'apice della raffinatezza con le sue note complesse e fruttate, intrecciate a una seduzione delicata che bilancia alla perfezione armonia e leggerezza.
È lo Champagne ideale per chi cerca non solo un calice, ma un'esperienza unica: un invito al piacere, capace di trasformare ogni momento in un'occasione speciale.
Con il suo charme inconfondibile, promette di essere una fuga dal quotidiano, offrendo un abbraccio elegante che dissipa lo stress con un tocco di glamour.

## Servizio e abbinamenti

Ideale all'aperitivo a fine pomeriggio, la serviremo in una flûte slanciata a 8°C.
A tavola ci delizierà con prosciutto e melone, una caponata di verdure, i ravioli ricotta e spinaci o i tortellini in brodo, il culatello con gnocco fritto, la salsiccia con polenta...

Dosaggio: 8 g/l
- 1a fermentazione: Inox 100%
- Malolattica: Sì
- Monocru: Bouquigny
- Vendemmia: 50% 2020 - 50% Réserve perpetuelle