fier ce fît
CHAMPAGNE

Xavier Leconte

Coeur d'Histoire

Brut
Meunier 100%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Apericena Ravioli Prosciutti

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

Complessa, fruttata, golosa, equilibrata e tenera, questa Cuvée sprigiona charme.
Uno Champagne seducente, per coccolarsi, che saprà consolarvi delle contrarietà della giornata.

Servizio e abbinamenti

Ideale all'aperitivo a fine pomeriggio, la serviremo in una flûte slanciata a 8°C.
A tavola ci delizierà con della pasta fresca, come i ravioli al formaggio, per esempio, o un tagliere di prosciutti…

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