fier ce fît
CHAMPAGNE



Xavier Leconte

Les Reflets de Sylvie

Brut Nature
Pinot Noir 70% Meunier 30%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Aperitivo

Analisi visiva

Il colore deliziosamente dorato di questo Brut Nature annuncia la maturità e la plenitudine dello Champagne.
Le bollicine risalgono con tranquillità in superfice e nutrono una piccola aureola di schiuma.
Una Cuvée che emana maturità e serenità.

Analisi olfattiva

Il primo naso è molto aperto e ci propone note di frutta cotta, mela e pera in composta.
Riscaldandosi, l'espressione è sfumata da note di miele e brioche che testimoniano la maturità del vino. Dopo qualche minuto, appaiono anche altre sfumature, i fiori secchi e l'intensità dell'idromele.
Ecco un naso appetitoso e maturo.

Analisi gustativa

L'attacco è rotondo poi il corpo diventa più slanciato. Apprezziamo immediatamente il tocco setoso al palato.
Grazie all'assenza di dosaggio, il vino ci offre una texture particolarmente elegante e raffinata, così come degli aromi di mandorla e tabacco.
L'insieme è perfettamente coerente ed equilibrato: l'acidità indica la traiettoria e l'effervescenza apporta il ritmo.

Il finale

Il finale, teso e diritto, è particolarmente sapido, offrendoci così una bella complessità.
La persistenza, di all'incirca 8 secondi, ci lascia un'impronta minerale e il souvenir di un vino in purezza!

Verdetto

Uno Champagne Brut Nature straordinariamente raffinato!
Delicato come seta, maturo, dinamico e rinfrescante, ci regala una complessità sorprendente. Perfetto per un aperitivo elegante, accompagnato da grissini al sesamo o focaccine croccanti.

Servizio e abbinamenti

Il servizio sarà perfetto a 8°C e in una flûte slanciata, al fine di mantenere la temperatura.
All'aperitivo, da sola o accompagnata da salatini, delizierà anche i degustatori più provetti ed esigenti.

Dosaggio: 0 g/l
- 1a fermentazione: Inox 60% - Fûts 40%
- Malolattica: Sì
- Monocru: Bouquigny
- Vendemmia: 60% 2019 - 40% Réserve perpetuelle