fier ce fît
CHAMPAGNE



Xavier Leconte

Signature du Hameau

Brut
Chardonnay 5% Pinot Noir 15% Meunier 80%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Aperitivo Apericena Parmigiano

Analisi visiva

La Cuvée è di un seducente e accattivante color oro.
È animata da catenelle di bollicine lente e delicate. Emana dall'insieme una sensazione di serenità e purezza.

Analisi olfattiva

Il primo naso è appetitoso e ci suggerisce la frutta bianca, come la pera, le mandorle e i savoiardi.
Dopo l'aerazione, l'espressione acquista volume e maturità. Queste note tipicamente terziarie rimangono molto appetitose e ci ricordano il pan di zenzero e il torrone.
Complesso e seducente, questo naso ci presenta sia gli aromi primari, che secondari e terziari, la firma degli Champagnes d'eccezione.

Analisi gustativa

L'attacco è morbido. Poi la Cuvée si rivela vivace e accompagnata da un perfetto equilibrio .
Gli aromi di vaniglia e di biscotti sottolineano la rotondità naturale del vino e l'effervescenza ritma la degustazione sino al finale.
La sensazione tattile è cremosa e lascia rivelarsi la freschezza finale.

Il finale

Il finale è lungo, circa 8 secondi, e teso, rivelando una deliziosa mineralità rinfrescante.

Verdetto

Eleganza, equilibrio e complessità definiscono l'identità di questa cuvée, dove freschezza, cremosità e delicata maturità si fondono in perfetta armonia.

Ideale dall'aperitivo a momenti di raffinata convivialità, accompagna con naturale eleganza preparazioni delicate dalle sfumature morbide e avvolgenti.

Servizio e abbinamenti

Serviremo questa Cuvée Signature in una flûte tulipano tra gli 8 e i 10°C.
Accompagnerà i bigné di formaggio, i salatini, i canapé salati o agrodolci.

Dosaggio: 7 g/l
- 1a fermentazione: Inox 80% - Fûts 20%
- Malolattica: Sì
- Monocru: Bouquigny
- Vendemmia: 60% 2023 - 40% Réserve perpetuelle