



## Xavier Leconte Secret de Femme

Brut

Chardonnay 10% Meunier 90%

Vallée de la Marne - Bouquigny

Aperitivo Apericena Pasta Carpaccio di pesce Carpaccio di carne

### Analisi visiva

La presentazione visiva è appetitosa e rinfrescante!

L'intenso color ciliegia e l'effervescenza, fine e dinamica, apportano freschezza e seduzione al quadro.

### Analisi olfattiva

Il primo naso è riservato e fresco. Si apre su profumi di ciliegia, rosa e menta.

Ha il fascino di offrirci allo stesso tempo eleganza e carnosità, terminando con delicati aromi floreali.

### Analisi gustativa

L'attacco è fresco e introduce un palato pieno, strutturato, con carattere.

Ci rivela un vino molto meno timido che al naso. L'acidità si lascia solleticare dal dosaggio e l'effervescenza si nasconde dietro la vinosità.

L'insieme crea una texture raffinata e morbida, che riempie bene il palato e ci accarezza le papille.

### Il finale

Il bellissimo finale propone lunghezza e freschezza.

Interminabile, all'incirca 10 secondi, termina con franche note di frutti di bosco.

### Verdetto

In uno stile franco e equilibrato, questo Rosé saprà sedurre dall'aperitivo alla tavola, adattandosi a innumerevoli circostanze.

### Servizio e abbinamenti

In una flûte ben tornita, servita alla temperatura ideale di 10°C, questo Rosé esprime tutto il suo equilibrio tra freschezza e morbidezza, con un profilo aromatico preciso e armonioso.

All'aperitivo accompagna con facilità una selezione di salatini, sablé al formaggio o canapé sia salati sia agrodolci: crostini con caprino e miele, sfoglie con chutney di frutta, o piccoli bocconi con prosciutto crudo e fichi.

A tavola, si abbina con naturalezza a piatti teneri e freschi: insalate di pasta o riso, carpacci di carne o di pesce, tartare delicate con agrumi ed erbe fini, vitello tonnato, oppure a una terrina di pesce bianco con verdure di stagione.

Dosaggio: 8 g/l

- 1a fermentazione: Inox 80% - Fût 20%

- Malolattica: Sì

- Monocru: Bouquigny

- Vendemmia: 60% 2023 - 40% Réserve