

XII

CLÉ D'HIRAM

Vitigni



100% Pinot Noir

Zona di provenienza



Vallée de la Marne

Uve provenienti da uno dei terroir più vocati per il Pinot Noir con un'esposizione che regala l'ottimale grado di maturazione agli acini con un perfetto bilanciamento tra la parte acida e la parte zuccherina.

Fermentazione alcolica



Interamente svolta in botte di legno

Fermentazione malolattica



Sì

Affinamento



60 mesi sui lieviti

Dosaggio



0 gr/l - Zero Dosage

Alcol



12%

Temperatura di servizio



8-9°C

Esame organolettico



Visivo: giallo oro con sfumature ramate, un perlage di rara bellezza, da osservare e contemplare senza fretta.

Le bollicine sembrano rincorrersi giocosamente vogliose di giungere in superficie per sprigionare tutti gli incredibili aromi di questo Champagne. Una mousse bianca, soffice, luminosa e suadente.

Olfattivo: energico, vivace ma soprattutto "caldo". Un'esplosione di aromi che, nonostante la loro infinita complessità, si mantengono sempre ordinati, lineari eleganti e perfettamente riconoscibili.

Un inizio fruttato, minerale ma anche fumé, con note evidenti di legno tostato. Una leggera nota speziata prepara la bocca ad una grande sorpresa.

Gusto-Olfattivo: in bocca è un trionfo di sapori, un'esperienza di vita che non si può dimenticare. Da un inizio di frutta matura si passa immediatamente a sentori di crema, torrefazione, confettura di pera, burro e miele, da renderlo quasi masticabile e tridimensionale. La leggerissima punzecchiatura del perlage accompagna questi sapori con una sapidità quasi salina creando un alternarsi continuo di note più morbide contrapposte a sensazioni più forti e spigolose, il tutto sempre in costante e perfetto equilibrio.

Abbinamenti consigliati



Champagne da tutto pasto, perfetto con pesci nobili con cotture complesse e salse elaborate. Ottimo con la carne in tutte le sue versioni e cotture, dalla carne bianca alla selvaggina. Da provare su formaggi, sia a latte vaccino che caprino, anche erborinati o stagionati.

Un abbinamento speciale con il gambero, sia crudo che cotto.