fier ce fît
CHAMPAGNE



Jean-Luc Gimonnet

Grande Réserve

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis Premier Cru

Apéritif Crustacés Coquillages Poisson

Analyse visuelle

La robe d'un or pâle scintille de reflets verts éclatants. L'effervescence, fine et rapide, souligne la légèreté des bulles, accompagnée d'un joli cordon de mousse.
Cette présentation visuelle est élégante et vive.

Analyse olfactive

Le premier nez offre une belle complexité: des notes de pain frais, beurre, miel, pomme reinette et feuillages, signature d'un long repos en cave.
À mesure qu'il s'ouvre, des accents minéraux se dévoilent, enrichis par des arômes floraux de néroli et magnolia. Une touche profonde, presque terrienne, complète ce bouquet raffiné.

Analyse gustative

L'attaque vive et tonique se fond rapidement dans une effervescence veloutée. Le corps, élancé et léger, est soutenu par une acidité rafraîchissante. Le dosage subtil apporte une agréable sensation de volume.
En milieu de bouche, les saveurs s'épanouissent sur des accents de pomme compotée et de pétales de rose, créant une texture délicate et fluide, évoquant la douceur et l'élégance d'un coton raffiné.

La finale

La finale, longue et harmonieuse, séduit par ses notes florales et légèrement fruitées, qui persistent avec élégance et fraîcheur.

Verdict

Fraîche, vibrante et à la fois complexe, cette cuvée révèle un caractère authentique soutenu par un parfait équilibre.

Idéale pour des apéritifs raffinés et une cuisine délicate où poissons, légumes et herbes aromatiques se rencontrent avec élégance.

Service et accords mets-champagne

Servez cette Cuvée dans une flûte tulipe entre 8 et 10°C pour en apprécier toute la subtilité et révéler ses arômes délicats.
Idéale pour l'apéritif, ce Réserve se prête parfaitement à des moments conviviaux. Il accompagnera à merveille un carpaccio de bar aux zestes de citron et huile d'olive, un flan de courgettes et parmesan, une salade d'avocats aux crevettes, un pain de poisson ou un pain de légumes au basilic...

Dosage : 2 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Oui
- Monocru : Cuis
- Vendange : 70% 2022-30% Réserve