



Jean-Luc Gimonnet
Millésime 1998
Premier Cru

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

Crostacei Pesce Verdure

Analisi visiva

Il colore è verdeoro. Brillante e luminoso, è animato da bollicine finissime che formano un bel cordone bianco. La presentazione è sorprendentemente giovanile.

Analisi olfattiva

Il primo naso è distinto e aperto.

Percepriamo immediatamente note di acacia e miele che producono una sfumatura autunnale. Poco dopo l'espressione diventa più ricca con aromi di frutta cotta, pane tostato, iodio e alghe.

La sua aerazione è magnifica, le note mentolate aggiungono freschezza e ci indicano la buona salute del vino.

Finezza, precisione e nobiltà sono le parole chiave.

Analisi gustativa

L'attacco è confortevole e l'effervescenza ricopre immediatamente il palato. Il che porta ad una meravigliosa sensazione di bocca. L'acidità, di notevole qualità, e il corpo del vino, si fondono mirabilmente con l'effervescenza su aromi di miele e gesso bagnato.

Il tutto viene unito dal dosaggio che rafforza la consistenza e contribuisce a creare una texture setosa.

Si sprigiona una sensazione di armonia e purezza che mette in evidenza il sublime profilo del vino e i suoi leggeri sapori tostati.

Un perfetto esempio di equilibrio champenois.

Il finale

Il finale è dritto, aromatico e fresco.

Lascia un'impressione delicatamente gessosa e salina, con sentori di molluschi e crostacei che sono il segno della bella origine e elaborazione di questo Millésime 1998.

Verdetto

Questo Millésime 1998, 100% Chardonnay della Côte des Blancs, è la dimostrazione di come il tempo, quando incontra un grande terroir e un savoir-faire impeccabile, possa scolpire uno Champagne di rara armonia.

La sua freschezza sorprendente, la trama setosa, la profondità aromatica e il finale salino raccontano una storia di equilibrio perfetto.

Non è solo uno Champagne da degustare: è un vino da contemplare. Per chi cerca emozione, autenticità e bellezza in un calice.

Servizio e abbinamenti

Serviamo ed ammiriamo questa magnifica Cuvée in una flûte dal calice ampio e a una temperatura di 10 gradi.

A tavola la degusteremo in compagnia di cibi con una texture pura e setosa come la sogliola alla mugnaia, una crêpe di gamberi all'americana o un rombo con salsa allo Champagne.

Potremo anche provare con una zuppa di cavolfiore condita con alghe nori...

Dosaggio: 4 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: Sì
- Monocru: Cuis
- Vendemmia: 100% 1998