



Jean-Luc Gimonnet Spécial Blanc Premier Cru

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

Aperitivo Pesce

Analisi visiva

La presentazione è matura e appetitosa.

Il colore è di un giallo ben brillante e l'effervescenza, fine e regolare, crea una piccola aureola in superficie.

Analisi olfattiva

Il primo naso è aperto e estivo. Sono percepibili i profumi di mimosa, timo, origano e bergamotto.

Dopo qualche secondo di aerazione, l'espressione evolve verso il burro fuso, così come le note iodate e affumicate. È un naso seducente, marittimo e generoso.

La resistenza all'aria è eccellente dopo venti minuti nella flûte. Il vino mostra il suo ottimo potenziale.

Analisi gustativa

L'attacco è preciso. Poi il palato è ricco e l'effervescenza e l'acidità danno il ritmo. La piacevole consistenza del vino, leggermente accompagnata dal dosaggio, passa in secondo piano. Così l'insieme offre una consistenza che è allo stesso tempo fluida e ferma, come il lino.

Allorché il vino si scalda al palato e perde la sua effervescenza, la texture si ammorbidisce e ci svela aromi di burro salato.

Il finale

Il finale è lungo (10 secondi di persistenza), teso e molto sapido.

Ci lascia una sensazione sia di acidità che di salinità e conferma l'ottimo potenziale della Cuvée.

Verdetto

Millésime 2010 *NR

Uno Champagne, Millésime, di grande carattere e fiero delle sue origini!

Questa Cuvée Spécial Blancs, elegante e di grande classe, è un'ode allo Chardonnay, per la gioia degli amanti di Champagne d'eccezione!

Servizio e abbinamenti

Serviremo questo Champagne a 10°C in una flûte ben ampia per favorire la sua espressione aromatica.

Ottimo aperitivo, a tavola sarà mare: una coda di rospo avvolta in pancetta, un'orata al forno con patate al rosmarino...

Dosaggio: 4 g/l

- 1a fermentazione: Inox

- Malolattica: Sì

- Monocru: Cuis

- Vendemmia: 100% 2010 Millésime *NR