fier ce fît
CHAMPAGNE



Jean-Luc Gimonnet

Spécial Blanc Premier Cru

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

Aperitivo Pesce

Analisi visiva

Dal luminoso colore giallo chiaro impreziosito da delicati riflessi verdolini, questa Cuvée si distingue per un'effervescenza fine, vivace e scintillante che alimenta un elegante cordone di spuma in superficie.
Un insieme giovane, dinamico e di straordinaria freschezza, che invita immediatamente alla degustazione.

Analisi olfattiva

Il primo impatto olfattivo conquista per la sua straordinaria freschezza primaverile. Le note di agrumi appena spremuti, erbe fresche e menta si intrecciano armoniosamente con delicati richiami di burro, mandorla e biscotto, dando vita a un profilo aromatico di grande eleganza.
Con l'ossigenazione emerge progressivamente una raffinata impronta marina e iodata, mentre l'evoluzione nel calice rivela sfumature più mature di miele, timo, colza, origano, mimosa e pane appena sfornato.
Un bouquet complesso, vibrante e ricco di energia, capace di evolvere con precisione e naturale armonia.

Analisi gustativa

L'attacco è immediatamente tonico, sostenuto da un'effervescenza croccante che dona ritmo e tensione alla degustazione. La vivacità accompagna con continuità tutto il percorso gustativo, lasciando emergere un piacevole mordente perfettamente integrato.
Una lieve rotondità iniziale lascia rapidamente spazio a una marcata impronta salina che conferisce al vino verticalità, precisione e straordinaria personalità.
La texture, fine e raffinata, richiama la leggerezza del lino, mentre la struttura acquista progressivamente maggiore profondità senza perdere slancio.

Il finale

Il finale, lungo e di notevole persistenza, colpisce per precisione e tensione.
La vibrante mineralità, accompagnata da una raffinata sapidità e da delicate sfumature mentolate, prolunga la degustazione con grande eleganza e straordinaria energia.

Verdetto

Millésimato 2010 *NR
Verticalità, energia e straordinaria precisione definiscono l'identità di questo Blanc de Blancs, dove freschezza, tensione e raffinata sapidità si fondono in un equilibrio di rara intensità.

Ideale per una cucina di mare essenziale e contemporanea, questo Champagne accompagna con naturale eleganza pesci crudi, molluschi e preparazioni dal carattere marino deciso.

Servizio e abbinamenti

Servito tra 8°C e 10°C in una flûte slanciata, questo Blanc de Blancs esprime al meglio la purezza della sua struttura e la precisione della sua espressione aromatica.
Perfetto dall'aperitivo a una cucina di mare essenziale e raffinata, accompagna magnificamente tartare e carpacci di ricciola, orata o rana pescatrice impreziositi da agrumi, ostriche dal gusto intenso e altri molluschi dalla spiccata sapidità.
Per un abbinamento originale, sorprende accanto a sottilissime rondelle di ravanello nero, capaci di esaltarne la vibrante mineralità e la straordinaria freschezza.

Dosaggio: 4 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: Sì
- Monocru: Cuis

- Vendemmia: 100% 2010 Millésime *NR