



Jean-Luc Gimonnet
La Gnette
Millésime 2008
Premier Cru
Parcellaire

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

Frutti di mare Crostacei Risotto Pasta Pesce Formaggio di capra

Analisi visiva

Una presentazione che evoca serenità e maturità.

Il colore dorato è accompagnato da leggeri riflessi verdi. L'effervescenza è lenta, regolare e alimenta una sottile catenella di schiuma.

Analisi olfattiva

Il primo naso è complesso e raffinato. Distinguiamo subito un carattere di pasticceria oltre ad una sensazione minerale e "agrumata". Pompelmo, burro, crostacei e miele si uniscono per offrirvi una vera delizia olfattiva.

Dopo l'aerazione, il biscotto, l'olio di mandorle, la nocciola fresca e il burro fuso aggiungono intensità.

Eleganza e raffinatezza sono le parole chiave!

Analisi gustativa

L'attacco è franco, leggero, carezzevole, in poche parole aereo.

L'effervescenza è particolarmente elegante poi la bella vivacità del vino diventa il filo conduttore della degustazione, tutta in fluidità e con una sapidità raffinata.

Ci colpisce la grande coerenza dell'insieme che genera una sensazione di purezza, impreziosita da note iodate.

Questa struttura aracnide suggerisce il pizzo e il mondo marino.

Il finale

Il finale è lungo (circa 10 secondi) e soprattutto estremamente sapido e minerale.

La salivazione veicola la salinità e una nota di gesso.

Verdetto

Ecco l'archetipo di un grande Champagne!

L'annata 2008, fresca e di notevole vivacità, ci offre qui un Millésime di grande eleganza, purezza e con una texture che ricorda la dentelle più raffinata.

Questa Cuvée parcellare (La Gnette), monovitigno Chardonnay e MonoCru, Cuis (Côte des Blancs), sta ora raggiungendo un inizio di maturità.

Servizio e abbinamenti

Serviremo questo Champagne d'eccezione a 8-10° in una flûte con un calice abbastanza ampio.

Accompagnerà una grigliata di pesce al limone, dei toast al granchio, gamberetti alla griglia con pepe Kampot o ottimi formaggi di capra come Selles-sur-Cher, Valençay o Pouligny-Saint-Pierre.

Idealmente, potete osare una coda di rospo con uno zabaione al mandarino.

Dosaggio: 3 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: Sì
- Monocru: Cuis
- Parcellare: La Gnette
- Vendemmia: 100% 2008