fier ce fît
CHAMPAGNE

Jean-Luc Gimonnet

Millésime 2012
Premier Cru

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

Aperitivo Frutti di mare Crostacei Conchiglie Risotto Ravioli Pesce Verdure Formaggio di capra

Analisi visiva

La presentazione è molto seducente.
Il colore verde oro è delicato e molto luminoso.
L'effervescenza di bollicine finissime è molto attiva e termina la sua corsa creando una graziosa aureola in superficie.

Analisi olfattiva

Il primo naso è aperto.
Percepiamo gradualmente gli aromi di agrumi, vegetali e mollica di pane.
Dopo qualche minuto di aerazione, l'espressione evolve verso il lime, il miele di colza, così come le note pietrose.
È un naso che afferma la sua identità e esprime il suo grande potenziale.

Analisi gustativa

L'attacco è preciso.
L'effervescenza e il suo carattere delicatamente provocante scandiscono il ritmo della degustazione. L'acidità conferisce tensione e fluidità al corpo del vino.
L'insieme ci offre una magnifica texture che è allo stesso tempo fine, carezzevole, fredda e leggermente tesa, come il taffetà.
Gli aromi di mandorla, miele fresco e pera arricchiscono questa bella materia che, riscaldandosi al palato, assume un tocco molto appetitoso.

Il finale

Il finale è lungo (8 secondi di persistenza) e gessoso.
Percepiamo un tocco salino che accompagna la freschezza dell'acidità.
Il finale ci offre tutti e quattro sapori elementari.

Verdetto

Questo Millésime 2012 Blanc de Blancs ci offre una versione nobile dello Chardonnay in Champagne!
Elegante, raffinato, snello e sapidamente complesso, fa sfoggio del suo grande potenziale.

Servizio e abbinamenti

All'aperitivo, naturalmente, o a una serata eccezionale, questo Millésime 2012 sarà servito a 10 gradi in una flûte ben tornita per favorire la sua espressione aromatica.
A tavola sarà mare: le conchiglie, il pesce alla griglia, il risotto ai frutti di mare, allo zafferano o i ravioli di verdure, all'astice…
Potremo continuare con i formaggi di capra, un Selles-sur-Cher o un Valençay.

Dosaggio: 4 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: Sì
- Monocru: Cuis
- Vendemmia: 100% 2012