



Jean-Luc Gimmonnet
Spécial Blanc
Brut Nature
Premier Cru

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

Aperitivo Ostriche Crostacei Pesce Verdure

Analisi visiva

La presentazione è matura e appetitosa.

Il colore è di un oro ben brillante e l'effervescenza, fine e vivace, crea una bella aureola in superficie.

Analisi olfattiva

La prima impressione al naso è di un'eccezionale raffinatezza!

Percepriamo gli aromi di agrumi canditi, pane tostato, miele d'acacia, mimosa e bergamotto.

Dopo qualche secondo di aerazione, l'espressione evolve verso le note tostate, poi, con il riscaldarsi del vino, apprezziamo le note di pasticceria, pera cotta e tabacco leggero su un fondo "di terra".

Ecco tutte le caratteristiche di un grande Champagne Blanc de Blancs.

Analisi gustativa

L'attacco è al contempo deciso e carezzevole.

L'effervescenza, particolarmente elegante, si fonde con il corpo del vino. Il vino è snello e lungo e fa apprezzare la sua fluidità.

Anche la freschezza della Cuvée si esprime con grande precisione, accompagnata da una delicata nota salata.

Emana dall'insieme una sensazione di purezza aerea.

Il palato e la texture setosa rafforzano questa sensazione di eccezionalità.

Il finale

Il finale è aromatico, molto lungo (10 secondi di persistenza), salino e finemente gessoso.

La sensazione finale ci suggerisce il gesso umido e il limone.

Verdetto

Millésime 2010 *NR

Questo Champagne Brut Nature et Millésime, aereo e delicato, è una straordinaria espressione dello Chardonnay.

Grazie alla sua magnifica texture, esalta l'eleganza e la mineralità di questo vitigno sul terroir gessoso della Côte des Blancs.

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 senz'altro mare: filetto di sogliola meunière, code di scampi impanate, ostriche calde, coda di rospo o orata con patate al burro salato, cavolfiore gratinato...

Dosaggio: 0 g/l

- 1a fermentazione: Inox

- Malolattica: Sì

- Monocru: Cuis

- Vendemmia: 100% 2010 Millésime *NR