



Jean-Luc Gimonnet
Sélection
La Gnette 2019
Premier Cru
Parcellaire

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

Aperitivo Apericena Frutti di mare Crostacei Conchiglie Pesce

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 e raffinato.

L'espressione è marina e "agrumata". Pompelmo, burro, crostacei e miele ci offrono una vera delizia olfattiva.

Dopo l'aerazione, le note di pasticceria, mandorle, nocciole fresche e il burro fuso aggiungono intensità.

Un naso complesso e seducente, distintivo di uno Champagne Blanc de Blancs d'eccezione!

Analisi gustativa

L'attacco è franco, leggero, carezzevole.

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.

Termina in bellezza su note saline e una sensazione gessosa, esprimendo così perfettamente il suo terroir di nascita.

Verdetto

Questo Millésime riflette l'eccellenza del lavoro del Vigneron, rivelando attraverso questa Cuvée un'eccezionale complessità aromatica, una notevole struttura e una texture particolarmente accattivante al palato.

Incarna uno Champagne che ha raggiunto la maturità ideale e che promette di sedurre gli intenditori più esigenti con il suo carattere unico.

Servizio e abbinamenti

Serviremo questo Champagne d'eccezione a una temperatura di 8-10°, in una flûte tulipano, capace di valorizzarne appieno la complessità aromatica.

Sarà il compagno ideale per aperitivi eleganti e piatti di mare raffinati, esaltando in particolare crudi di mare, carpacci, crostacei e preparazioni dal tocco iodato o agrumato.

Dosaggio: 4 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: Sì
- Monocru: Cuis
- Parcellare: La Gnette
- Vendemmia: 100% 2019