fier ce fît
CHAMPAGNE



Jean-Luc Gimonnet

Grande Réserve

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

Aperitivo Crostacei Conchiglie Pesce

Analisi visiva

Il colore di un oro tenue è illuminato da vivaci riflessi verdi. L'effervescenza, fine e vivace, mette in risalto bollicine di grande eleganza, accompagnate da un delicato cordone di mousse.
Una presentazione visiva raffinata e dinamica.

Analisi olfattiva

Al primo naso emergono aromi complessi di pane appena sfornato, burro, miele fresco, mela renetta e fogliame, che richiamano il lungo affinamento in cantina.
Con il tempo si rivelano accenti minerali intrecciati a note floreali di neroli e magnolia. Una sfumatura profonda, vagamente legata alla terra, completa l'elegante bouquet.

Analisi gustativa

L'attacco, vivace e tonico, si integra rapidamente con un'effervescenza morbida e vellutata. Il corpo, slanciato e leggero, è sostenuto da un'acidità vivace e rinfrescante. Un dosaggio misurato ci dona una piacevole sensazione di volume.
A metà palato, i sapori si sviluppano in eleganti note di mela cotta e petali di rosa, creando una texture setosa e fluida, che richiama la morbidezza e l'eleganza di un raffinato cotone.

Il finale

Il finale, lungo e armonioso, conquista con le sue note floreali e leggermente fruttate, che persistono con grazia e freschezza.

Verdetto

Fresca, vibrante e al tempo stesso complessa, rivela un carattere autentico sostenuto da un perfetto equilibrio.

Ideale per aperitivi raffinati e una cucina delicata dove pesce, ortaggi ed erbe aromatiche si incontrano con eleganza.

Servizio e abbinamenti

Per apprezzare appieno questa Cuvée, servitela in una flûte tulipano tra 8 e 10°C, così da esaltarne i delicati aromi e il bouquet raffinato.
Ideale per l'aperitivo, questo Champagne si presta a momenti conviviali e si abbina meravigliosamente a un carpaccio di branzino impreziosito da zest di limone e un filo d'olio d'oliva, a un flan di zucchine e parmigiano, a un'insalata di avocado con gamberi, o a una terrina di pesce o di verdure profumata al basilico.

Dosaggio: 2 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: Sì
- Monocru: Cuis
- Vendemmia: 70% 2022-30% Réserve