



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

Questa Cuvée, caratterizzata da fluidità e finezza, rappresenta un perfetto equilibrio tra freschezza e complessità.

Un'interpretazione autentica e senza tempo dello Champagne, che riflette con eleganza la purezza del suo terroir.

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 Réserve 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