



Jean-Luc Gimonnet
Millésime 1998
Premier Cru

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

Frutti di mare Crostacei Conchiglie Risotto Verdure

Analisi visiva

Il colore è giallo oro. Luminoso e brillante, mostra bollicine finissime che formano una catenella bianchissima. La presentazione è sorprendentemente giovane.

Analisi olfattiva

Il primo naso è elegante e si esprime con discrezione. Percepriamo subito note di acacia e pasta da bigné con un fondo di mineralità marina.

Dopo l'aerazione, l'espressione diventa più ricca e matura con aromi di frutta cotta. La tenuta all'aria è magnifica e le note mentolate apportano freschezza.

Finezza, precisione e eleganza sono le parole che ci vengono spontanee.

Analisi gustativa

L'attacco è netto e l'effervescenza ricopre immediatamente il palato, sfociando in una formidabile texture. L'acidità, di notevole qualità, e il corpo del vino, si fondono mirabilmente con l'effervescenza.

L'insieme è snello, salino e delicato, suggerendo il tocco della seta. Ne scaturisce una sensazione di purezza che esalta la sublime linea acida del vino e i suoi leggeri profumi di torrefazione.

Un magnifico Champagne d'eccezione!

Il finale

Il finale è dritto, fluido e ancora fresco.

Lascia un'impressione delicatamente gessosa e salina con profumi di caramello ma anche del guscio dei crostacei, marchio di qualità della bella elaborazione di questo vino. L'ultima impressione suggerisce la scorza di pompelmo.

Verdetto

Questo Millésime 1998 celebra l'essenza del terroir della Champagne nella sua forma più pura!

Elegante, puro, complesso e maturo, la nobiltà dei suoi aromi e la raffinatezza della sua struttura lo collocano senza dubbio tra i capolavori della Champagne.

I grandi amanti dello Champagne, così come gli esperti, ne saranno deliziati.

Servizio e abbinamenti

Serviremo questo Millésime '98 in una flûte ampia e ad una temperatura di 12 gradi.

A tavola prediligerà i cibi dalle consistenze pure e setose come le capesante con salsa di agrumi, i gamberoni e i prodotti di mare in generale. Oppure, per essere originali, un velouté di cavolfiore condito con alghe nori...

Dosaggio: 0 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: Sì
- Monocru: Cuis
- Vendemmia: 100% 1998