fier ce fît
CHAMPAGNE



Jean-Luc Gimonnet

Grande Réserve Rosé Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 90% Pinot Noir 10%
Côte des Blancs - Cuis Premier Cru

Sushi Pâtes Carpaccio de poisson Légumes Parmesan Fromage à pâte pressée

Analyse visuelle

La teinte de ce Rosé est orangée.
Elle propose de très fines bulles qui progressent rapidement afin d'alimenter un léger cordon en surface. Quelques reflets cuivre donnent un caractère chatoyant à l'ensemble.
La présentation est chaleureuse et appétissante.

Analyse olfactive

Le premier nez est original. Il s'exprime dans un registre lactique et évoque le beurre, la caramel au lait, ainsi que le thym et les fruits cuits.
À l'aération, l'expression gagne en élégance. On note des parfums de fleurs séchées, de gelée de rose, de safran, de bois précieux. Il s'agit d'un nez étonnant, complexe et parvenu à maturité. Après de longues minutes, le vin libère des parfums de fruits confits, ainsi qu'un caractère fumé.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est fraîche et accompagnée d'une effervescence pétulante. Elle ouvre sur un corps léger, svelte, tandis que la très belle acidité, salivante et élégante, donne le rythme. L'effervescence se fond dans le corps du vin et le dosage est presque imperceptible.
Ainsi la superbe texture de la Cuvée, crémeuse, froide et suggérant la soie, nous enveloppe de son élégance. On retrouve les fragrances de caramel et de cerise en bouche.

La finale

La finale est longue (environ 8 à 9 secondes de persistance), maritime et crayeuse. Elle offre des parfums de fruits cuits et de torréfaction en rétro olfaction.

Verdict

Ce Champagne Rosé est un vrai plaisir à partager !
Il se fait avant tout remarquer par le caractère savoureux de sa structure et l'extraordinaire qualité de son acidité.

Service et accords mets-champagne

Il conviendra de servir ce Champagne Rosé entre 8 et 10 degrés de température dans une flûte élancée.
À table il sera mer, il sera le compagnon d'un tartare de saumon, d'une mousse de poisson, d'un gratin de courgettes à la mimolette...

Dosage : 3 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Oui
- Monocru : Cuis
- Vendange : 70% 2022 - 30% Réserve