



# Jean-Luc Gimonnet Millésime 1998 Premier Cru

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

Crostacei Pesce Verdure

### Analisi visiva

Il colore è verdeoro. Brillante e luminoso, è animato da bollicine finissime che formano un bel cordone bianco. La presentazione è sorprendentemente giovanile.

# Analisi olfattiva

Il primo naso è distinto e aperto.

Percepiamo immediatamente note di acacia e miele che producono una sfumatura autunnale. Poco dopo l'espressione diventa più ricca con aromi di frutta cotta, pane tostato, iodio e alghe.

La sua aerazione è magnifica, le note mentolate aggiungono freschezza e ci indicano la buona salute del vino.

Finezza, precisione e nobiltà sono le parole chiave.

## Analisi gustativa

L'attacco è confortevole e l'effervescenza ricopre immediatamente il palato. Il che porta ad una meravigliosa sensazione di bocca. L'acidità, di notevole qualità, e il corpo del vino, si fondono mirabilmente con l'effervescenza su aromi di miele e gesso bagnato. Il tutto viene unito dal dosaggio che rafforza la consistenza e contribuisce a creare una texture setosa.

Si sprigiona una sensazione di armonia e purezza che mette in evidenza il sublime profilo del vino e i suoi leggeri sapori tostati. Un perfetto esempio di equilibrio champenois.

#### Il finale

Il finale è dritto, aromatico e fresco.

Lascia un'impressione delicatamente gessosa e salina, con sentori di molluschi e crostacei che sono il segno della bella origine e elaborazione di questo Millésime 1998.

#### Verdetto

Questo Millésime 1998, 100% Chardonnay della Côte des Blancs, è la dimostrazione di come il tempo, quando incontra un grande terroir e un savoir-faire impeccabile, possa scolpire uno Champagne di rara armonia.

La sua freschezza sorprendente, la texture setosa, la profondità aromatica e il finale salino raccontano una storia di equilibrio perfetto.

Non è solo uno Champagne da degustare: è un vino da contemplare. Per chi cerca emozione, autenticità e bellezza in un calice.

#### Servizio e abbinamenti

Serviamo ed ammiriamo questa magnifica Cuvée in una flûte dal calice ampio e a una temperatura di 10 gradi.

A tavola la degusteremo in compagnia di cibi con una texture pura e setosa come la sogliola alla mugnaia, una crêpe di gamberi all'americana o un rombo con salsa allo Champagne.

Potremo anche provare con una zuppa di cavolfiore condita con alghe nori...

Dosaggio: 4 g/l

- 1a fermentazione: Inox

- Malolattica: Sì

- Monocru: Cuis

- Vendemmia: 100% 1998