fier ce fît
CHAMPAGNE



Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1996
Premier Cru

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

Aperitivo Crostacei Risotto Pasta Pesce Tartufi Parmigiano Formaggio a pasta dura

Analisi visiva

Il colore, profondo e intensamente dorato, è attraversato da una moltitudine di bollicine di straordinaria finezza che alimentano un cordone di spuma dalla brillantezza impeccabile.
Una presentazione di rara eleganza, che testimonia un Millésime 1996 la cui vitalità appare ancora assolutamente intatta.

Analisi olfattiva

Il primo impatto olfattivo colpisce immediatamente per profondità e distinzione. Gli aromi di limone candito, burro fuso, fiori essiccati e delicate note tostate si esprimono con notevole intensità.
Con l'ossigenazione, il profilo acquista ulteriore complessità, lasciando emergere sfumature raffinate di citronella, ananas candito e miele di bosco, per evolvere progressivamente verso note più profonde che richiamano idrocarburi nobili, spugnole e persino una delicata bisque di crostacei.
Un bouquet di rara sofisticazione, in cui mineralità e materia dialogano in perfetta armonia.

Analisi gustativa

L'attacco, ampio e delicatamente avvolgente, apre a un palato dalla texture straordinaria, quasi setosa. La materia si sviluppa con densità, sostenuta da una vinosità perfettamente calibrata.
Al tempo stesso vibrante, strutturato e intensamente armonioso, questo Champagne rivela una presenza importante, unendo potenza, equilibrio ed eleganza con impressionante precisione.

Il finale

Il finale prolunga magnificamente questa sensazione di equilibrio.
Di persistenza eccezionale, superiore ai dodici secondi, lascia emergere con finezza delicate note di citronella e moka, prolungando a lungo il piacere della degustazione.

Verdetto

Intenso, straordinariamente complesso e magnificamente evoluto nel tempo, questo eccezionale Millésime esprime tutta la nobiltà dei grandi Champagne da lunga maturazione.

Ideale per una gastronomia d'eccellenza, accompagna con eleganza crostacei pregiati, pesci strutturati e preparazioni dalle raffinate note tartufate.

Servizio e abbinamenti

Questo Grande Millesimato merita di essere servito a 12°C in un calice ampio, capace di valorizzare appieno tutta la ricchezza della sua espressione aromatica.
All'aperitivo sa esprimersi magnificamente anche da solo, accompagnato da un Parmigiano stagionato, un Pecorino al tartufo o piccoli sandwich al burro tartufato.
A tavola accompagna con straordinaria eleganza astici o aragoste in salsa, così come pesci dalla carne compatta e strutturata, come San Pietro o coda di rospo.

Dosaggio: 3 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: Sì
- Monocru: Cuis
- Vendemmia: 100% 1996