



Jean-Luc Gimonnet  
**La Gnette**  
**Millésime 2016**  
**Premier Cru**  
**Parcellaire**

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

Aperitivo Apericena Frutti di mare Crostacei Conchiglie Pesce

### Analisi visiva

La presentazione è molto seducente.

Il colore verde oro è delicato e molto luminoso.

L'effervescenza di bollicine finissime è molto attiva e termina la sua corsa creando una graziosa aureola in superficie.

### Analisi olfattiva

Il primo naso è aperto e raffinato.

L'espressione è marina e "agrumata". Pompelmo, burro, crostacei e miele ci offrono una vera delizia olfattiva.

Dopo l'aerazione, le note di pasticceria, mandorle, nocciole fresche e il burro fuso aggiungono intensità.

Un naso complesso e seducente, distintivo di uno Champagne Blanc de Blancs d'eccezione!

### Analisi gustativa

L'attacco è franco, leggero, carezzevole, in poche parole aereo.

L'effervescenza è particolarmente elegante poi la bella vivacità del vino diventa il filo conduttore della degustazione, tutta in fluidità e con una sapidità raffinata.

Ci colpisce la grande coerenza dell'insieme che genera una sensazione di purezza, impreziosita da note iodate.

Questa struttura aracnide suggerisce il pizzo e il mondo marino.

### Il finale

Il finale è lungo (circa 10 secondi) e soprattutto estremamente sapido e minerale.

Termina in bellezza su note saline e una sensazione gessosa, esprimendo così perfettamente il suo terroir di nascita.

### Verdetto

Un grande Champagne!

L'annata 2016, fresca e di notevole vivacità, ci offre qui un Millésime di grande eleganza, purezza e con una texture che ricorda la dentelle più raffinata.

### Servizio e abbinamenti

Serviremo questo Champagne d'eccezione a 8-10° in una flûte con un calice abbastanza ampio.

Accompagnerà con successo gli aperitivi d'eccezione e i piatti di mare.

Dosaggio: 3 g/l  
- 1a fermentazione: Inox  
- Malolattica: Sì  
- Monocru: Cuis  
- Parcellare: La Gnette  
- Vendemmia: 100% 2016