



## Jean-Luc Gimonnet Millésime 2018 Premier Cru

Extra Brut

Chardonnay 100%

Côte des Blancs - Cuis Premier Cru

Aperitivo Frutti di mare Crostacei Conchiglie Sushi Carpaccio di pesce Pesce Formaggio di capra

### Analisi visiva

Il colore si illumina di un giallo limone brillante, attraversato da riflessi oro-verdi. L'effervescenza, fine e rapida, alimenta in superficie un sottile cordone di mousse.

Un insieme che unisce freschezza e i primi accenni di maturità.

### Analisi olfattiva

Il primo naso, fresco e preciso, richiama l'atmosfera di una primavera profumata: limone di Sicilia, rosa, mughetto e biscotti appena sfornati.

Con l'ossigenazione, il bouquet si arricchisce di miele d'acacia, bergamotto e un tocco di burro fresco.

Con il tempo, l'espressione, sempre elegante, si fa più golosa e pâtissière, rivelando note di mandorle tostate e delle tradizionali navettes alla fior d'arancio. Anche dopo dieci minuti nel calice, il profilo aromatico resta sorprendentemente stabile, segno di un grande potenziale di evoluzione per questo Millsime.

### Analisi gustativa

L'attacco è leggero, carezzevole, quasi aereo, poi il vino prende ritmo e dinamismo. L'effervescenza, in un movimento aggraziato, accompagna la freschezza offrendo una sensazione tonica, fluida e sapida. La mineralità salina emerge rapidamente, mentre il dosaggio dona una patina delicata.

L'insieme mantiene tensione e armonia, dispiegando una texture setosa, ravvivata da sfumature di agrumi e burro fresco.

### Il finale

Il finale, lungo (circa 10 secondi), si innalza su delicate note floreali, in perfetta sintonia con la salinità e la freschezza persistente.

### Verdetto

Frutto di un'annata calda ma senza eccessi, questo Champagne si avvicina oggi ai primi tratti della maturità.

La freschezza radiosa, l'eleganza sottile, la tattilità vellutata e la mineralità luminosa ne siglano una Cuvée di straordinaria finezza!

### Servizio e abbinamenti

Vi suggerisco di servirlo a 10 °C, in una flûte tulipano, per coglierne tutta la raffinatezza.

All'aperitivo accompagna mandorle tostate, crostini al granchio o piccoli caprini freschi.

A tavola esprime al meglio la sua versatilità accanto ai piatti di mare: filetti di sogliola al vapore con olio e timo, carpaccio di ricciola agli agrumi, risotto al limone e basilico, ravioli di branzino con salsa leggera alle erbe fini, oppure una coda di rosso a trinci accompagnata da uno zabaglione al mandarino.

Dosaggio: 3 g/l

- 1a fermentazione: Inox

- Malolattica: Sì

- Monocru: Cuis

- Parcellare: La Guette

- Vendemmia: 100% 2018