



Jean-Luc Gimmonnet
Sélection Blanc de Blancs
Premier Cru

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

Aperitivo Ostriche Frutti di mare Conchiglie Risotto Carpaccio di pesce Pesce Parmigiano

Analisi visiva

Questo Blanc de Blancs sfoggia un colore dorato, impreziosito da sottili riflessi verdi. L'effervescenza, di una finezza straordinaria e di una luminosità radiosa, forma un delicato cordone sulla superficie. Questa presentazione visiva riflette un vino al tempo stesso maturo e di grande eleganza.

Analisi olfattiva

Il primo impatto olfattivo si manifesta con una certa riservatezza, offrendo delicate nuance iodate, aromi di limone candito e accenti di fiori bianchi.

Dopo l'aerazione, il bouquet si arricchisce di richiami alla pasticceria. Con il progressivo riscaldarsi, l'espressione aromatica evolve verso un registro più marittimo, svelando nuovamente echi di alghe marine e iodio.

Questo profilo olfattivo, di straordinaria raffinatezza e precisione, acquisisce gradualmente complessità, svelando note fumé e tostate.

Il bouquet olfattivo sembra voler rivelare la sua profondità con calma, concedendo tutto il suo carattere a tempo debito.

Analisi gustativa

L'attacco è preciso, vivace, quasi incisivo, evidenziando fin da subito una splendida tensione. L'effervescenza svolge un ruolo strutturante, conferendo al vino un ritmo fluido ed energico.

Questa Cuvée colpisce per la sua freschezza luminosa e la sua impeccabile linearità. Il dosaggio è impercettibile, esaltando il carattere gessoso e salino che si afferma già da metà palato.

La texture è di una delicatezza rara, che richiama la leggerezza e il raffinato tocco del taffetà. Questa purezza sensoriale amplifica le sensazioni di giovinezza, vivacità e mineralità.

Il finale

La finale si distingue per la sua notevole persistenza (circa 8 secondi) e per la sua sapidità. Unisce armoniosamente l'acidità vibrante del vino alla mineralità espressiva del terroir, sottolineata da una salinità delicatamente avvolta in sfumature di gesso umido.

Un epilogo di grande precisione, al contempo vibrante e raffinato.

Verdetto

Questo Blanc de Blancs, sofisticato e vibrante, incarna un'interpretazione di rara purezza dello Chardonnay in Champagne.

Esalta la freschezza e la mineralità caratteristiche di questo vitigno, offrendo un'esperienza che conquisterà sia gli intenditori raffinati che gli enofili più esigenti.

Servizio e abbinamenti

Per apprezzare appieno questa Cuvée, servitela a una temperatura compresa tra 10 e 12 gradi in un calice slanciato, capace di preservarne il dinamismo.

Per quanto riguarda gli abbinamenti, prediligete piatti di mare come ostriche, molluschi o una terrina di rana pescatrice. Una fresca insalata di gamberi e agrumi, un carpaccio di branzino al limone e pepe rosa, o dei filetti di triglia grigliati al limone completano con eleganza questa proposta gastronomica, così come un risotto con capesante o delle vongole in guazzetto con prezzemolo fresco.

Dosaggio: 4 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: Sì
- Monocru: Cuis
- Vendemmia: 100% 2014

www.champagnefiercef.it

