



Jean-Luc Gimonnet
Millésime 2004
Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Apericena Frutti di mare Crostacei Risotto Pasta Pesce

Analisi visiva

Il colore verdeoro della Cuvée è delicato, il vino sembra arrivare lentamente a maturità, senza fretta. Animata da un'effervescenza tranquilla, le bollicine si sgranano poco a poco.
La presentazione è ricca e appetitosa!

Analisi olfattiva

Il primo naso si libera senza moderazione: siamo a fine Estate! Il pane, il miele, la mela cotogna, il ribes accompagnati da pane tostato, svelano un carattere adulto e rivelano il lungo invecchiamento nelle cantine.
L'aerazione permette all'espressione di guadagnare in complessità: le note lattiche e minerali si sono date rendez-vous, percepiamo anche un po' di funghi e di anice.
Dopo 10 minuti nella flûte, il lavoro dei lieviti nelle cantine si fa sentire ancor di più: le note di pane tostato e di burro si confermano.
È un naso molto aperto, che presenta una vera opulenza arricchita da una bella complessità.

Analisi gustativa

L'attacco è tonico e delicato al tempo stesso. L'equilibrio acido – zucchero è ricco.
Nervoso e appetitoso, il palato dimostra molto temperamento e una gradevole « cremosità ». L'effervescenza si tiene in disparte e apporta una nota festiva all'insieme. Il vino si esprime in lunghezza. È un longilineo con un carattere leggermente corposo.
Il palato rimane tra giovinezza e maturità, confermando l'espressione aromatica.

Il finale

Il finale è molto lungo, all'incirca 10 secondi di persistenza, fresco e minerale. Conclude la degustazione con note di miele, pane e albicocca.
Grande charmeur, ci invita assolutamente a un nuovo sorso.

Verdetto

Questa Cuvée è in linea con i vini della Maison Gimonnet: uno Champagne di carattere e di piacere, con note appetitose e mordente. Ci restituisce perfettamente e con grande maestria l'identità della grandissima annata 2004.

Servizio e abbinamenti

Champagne da servire in una flûte tulipano a 10°C.
Accompagnerà i vostri apericena e i vostri antipasti salati. Orientato verso il mare, si sposerà facilmente con il pesce e i crostacei alla griglia.

Dosaggio: 3,9 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: Sì
- Monocru: Cuis
- Vendemmia: 100% 2004