fier ce fît
CHAMPAGNE



Jean-Luc Gimonnet

Grande Réserve Rosé Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 90% Pinot Noir 10%
Côte des Blancs - Cuis Premier Cru

Sushi Pasta Carpaccio di pesce Verdure Parmigiano Formaggio a pasta pressata

Analisi visiva

Il colore di questo Rosé tende alle sfumature dell'arancio.
Ci offre delle bollicine finissime e rapide che creano una delicata aureola in superficie. Alcuni riflessi ramati conferiscono un carattere scintillante all'insieme.
La presentazione è attraente e appetitosa.

Analisi olfattiva

Il primo naso è originale. Si esprime in un registro lattico evocando il burro, il caramello al latte, il timo e la frutta cotta.
Con l'aerazione, l'espressione diventa più elegante. Percepiamo profumi di fiori secchi, gelatina di rose, zafferano e legno prezioso.
È un naso sorprendente, complesso e maturo. Con il passare del tempo, il vino libera aromi di frutta candita, così come un carattere affumicato.

Analisi gustativa

L'attacco è fresco e accompagnato da un'effervescenza vivace. Inizia con un corpo leggero e snello, mentre l'acidità, estremamente piacevole, mordente ed elegante, detta il ritmo. L'effervescenza si fonde nel corpo del vino e il dosaggio è quasi impercettibile.
Ed ecco che la superba texture della Cuvée, cremosa, fredda e suggerente la seta, ci avvolge nella sua eleganza.
Al palato ritroviamo le fragranze di caramello e ciliegia.

Il finale

Il finale è lungo (circa 8-9 secondi di persistenza), marittimo e gessoso. Ci offre aromi di frutta cotta e di tostatura in retrolfatto.

Verdetto

Questo Champagne Rosé è un vero piacere da degustare soli o in compagnia!
Si distingue immediatamente per il bel carattere sapido della sua struttura e la straordinaria qualità della sua acidità.

Servizio e abbinamenti

Serviremo questo Champagne Rosé tra gli 8 e i 10 gradi in una flûte slanciata.
A tavola sarà mare, si sposerà con una tartare di salmone, una mousse di pesce, un gratin di pasta alle zucchine ...

Dosaggio: 3 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: Sì
- Monocru: Cuis
- Vendemmia: 70% 2022 - 30% Réserve