



Jean-Luc Gimonnet  
**Millésime 1998**  
**Premier Cru**

Brut Nature  
Chardonnay 100%  
Côte des Blancs - Cuis

Frutti di mare Crostacei Conchiglie Risotto Verdure

### Analisi visiva

Il colore è giallo oro. Luminoso e brillante, mostra bollicine finissime che formano una catenella bianchissima. La presentazione è sorprendentemente giovane.

### Analisi olfattiva

Il primo naso è elegante e si esprime con discrezione. Percepriamo subito note di acacia e pasta da bigné con un fondo di mineralità marina.

Dopo l'aerazione, l'espressione diventa più ricca e matura con aromi di frutta cotta. La tenuta all'aria è magnifica e le note mentolate apportano freschezza.

Finezza, precisione e eleganza sono le parole che ci vengono spontanee.

### Analisi gustativa

L'attacco è netto e l'effervescenza ricopre immediatamente il palato, sfociando in una formidabile texture. L'acidità, di notevole qualità, e il corpo del vino, si fondono mirabilmente con l'effervescenza.

L'insieme è snello, salino e delicato, suggerendo il tocco della seta. Ne scaturisce una sensazione di purezza che esalta la sublime linea acida del vino e i suoi leggeri profumi di torrefazione.

Un magnifico Champagne d'eccezione!

### Il finale

Il finale è dritto, fluido e ancora fresco.

Lascia un'impressione delicatamente gessosa e salina con profumi di caramello ma anche del guscio dei crostacei, marchio di qualità della bella elaborazione di questo vino. L'ultima impressione suggerisce la scorza di pompelmo.

### Verdetto

Questo Millésime 1998 celebra l'essenza del terroir della Champagne nella sua forma più pura!

Elegante, puro, complesso e maturo, la nobiltà dei suoi aromi e la raffinatezza della sua struttura lo collocano senza dubbio tra i capolavori della Champagne.

I grandi amanti dello Champagne, così come gli esperti, ne saranno deliziati.

### Servizio e abbinamenti

Serviremo questo Millésime '98 in una flûte ampia e ad una temperatura di 12 gradi.

A tavola prediligerà i cibi dalle consistenze pure e setose come le capesante con salsa di agrumi, i gamberoni e i prodotti di mare in generale. Oppure, per essere originali, un velouté di cavolfiore condito con alghe nori...

Dosaggio: 0 g/l  
- 1a fermentazione: Inox  
- Malolattica: Sì  
- Monocru: Cuis  
- Vendemmia: 100% 1998