



Jean-Luc Gimonnet Millésime 1999 Nature Premier Cru

Brut Nature
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Risotto Pesce alla griglia

Analisi visiva

Il colore è profondo, verde oro e tutto in sfumatura. L'effervescenza è calma e nutre una piccola catenella di schiuma. L'insieme è appetitoso e libera una sensazione di maturità.

Analisi olfattiva

Il primo naso è austero, un po' sulla discrezione. Poi percepiamo le note di frutta matura, pera, mirabella. Dolci profumi di fiori gialli apportano in seguito una nota calda (mimosa, giunchiglia). All'aerazione, il vino esprime con complessità la sua bella evoluzione. È un adulto e lo dimostra: pane tostato e funghi lo testimoniano. La tenuta all'aria dopo 20 minuti suggerisce acquavite e miele.

Analisi gustativa

L'attacco è deciso e apre su un perfetto equilibrio tra freschezza e vinosità. Da una parte lo spirito Champagne con acidità e effervescenza ben presenti e leggermente mordenti, dall'altra il carattere dell'annata con materia, calore e una struttura concentrata. L'effervescenza si mostra esuberante e partecipa alla sensazione di freschezza.

Il finale

Molto lungo, all'incirca 8 secondi di persistenza, il finale è acidulo e deciso. Pone la sua firma sul Millésime lasciando una piccola nota amara così come una nota calda che seducono piacevolmente. L'ultima impressione è calcarea.

Verdetto

Tipica dell'anno 1999, questa Cuvée è calda, generosa e pronta alla degustazione. Esuberante e vinosa, soddisferà tutti, soprattutto a tavola.

Servizio e abbinamenti

Servito a 10°C in una flûte slanciata, sarà un accompagnamento perfetto con le vostre preparazioni di pesci alla griglia e con la maggior parte dei risotti, soprattutto se accompagnati da funghi.