

Rose de Blancs Brut 1er Cru Magnum



Rating: Nu a fost evaluat încă?

Pre?

520,00 lei

[Pune o întrebare despre acest produs](#)

Descriere

Caracteristici

“Rose de Blancs” este numele original pentru un vin rose, creat astfel pentru a stârni curiozitatea consumatorului. Acest lucru înseamnă că este o Champagne realizată în special din struguri de Chardonnay, de fapt arată ca un ‘Blanc de Blancs’ rose. Baza de Chardonnay este asemănătoare cu cea a cuveei-ului Gastronome (un cupaj complex de parcele Grand Cru și Premier Cru completat cu ‘vin roșu liniștit de Champagne’) care-i dă o culoare ușor rozalie și adaugă arome proaspete de fructe mici roșii de pădure.

94% Chardonnay din patru sate diferite aflate în Nordul regiunii Cote de Blancs: 17% din Chouilly Grand Cru ce contribuie cu eleganță și arome de fruct, 61% din Cramant Grand Cru ce-i conferă robustețe, 10% din Oger Grand Cru ce conferă o structură masculină și o mineralitate picantă, 6% din Cuis Premier Cru ce contribuie cu note de prosepțime și tensiune, completată de 6% Pinot Noir din Bouzy Grand Cru.

Rezultatul este un vin de Champagne rose foarte elegant cu arome cremoase specifice unui ‘Blanc de Blancs’ dar cu o culoare de rose.

Struguri culeși manual, presarea lor la mai puțin de 6 h de la recoltare, fermentare în tancuri de inox cu temperatura controlată cu drojzii naturale, fermentație malolactică completă, maturat 8 luni pe drojzii fine pentru Chardonnay. Asamblat cu vinul roșu liniștit de Pinot Noir din Bouzy. Imbuteliat în Februarie 2013 și pastrat 24 luni pe drojzii înainte de degorjare. Dozaj scăzut: 6.5gr/L. Dop de tip DIAM.

Note degustare

O Champagne clasică caracteristică stilului Gimmonnet, elegantă, atinsă de reflexii discrete de cireșe roșii și capsuni, completate de note dulci de petale de trandafiri. Maiestuos echilibrată, o prosepțime tonică și izuri minerale – este cu siguranță rose-ul perfect ca aperitiv.

Asocieri culinare

Foarte rafinată, poate fi consumată fără mâncare, dar poate acompania cu succes preparate reci sau fructe de mare.

Punctaje

90/100 **Wine Spectator**

94/100 **The Champagne Guide**

90/100 **Robert Parker**

Gimmonnet's NV 1er Cru Brut Rosé de Blancs is made from Chardonnay with 6% red wine from Pinot Noir, and represents the light, fresh and refined Gimmonnet style in pink. The version based on 2012 (disgorged in 12/2014 with 6.5 grams dosage) shows lovely red currant flavors and is very vivacious, mineral and delicate on the palate. It is enjoyed at its best when fresh. Robert Parker

90/100 **Robert Parker**

Source

Issue 242 End of April 2019, The Wine Advocate

Tasting Notes

Disgorged in October 2017, the latest rendition of the NV Brut Rosé de Blancs 1er Cru is showing nicely, offering up aromas of red berries, citrus oil, green apples and warm biscuits. On the palate, it's medium-bodied, bright and delicate, with an ultra-fine mousse, tangy acids and an elegantly chalky finish. This is an unusually refined, Chardonnay-based rosé that will drink well for a decade