

Rose de Blancs Brut 1er Cru



Rating: Nu a fost evaluat încă?

Pre?

220,00 lei

[Pune o intrebare despre acest produs](#)

Descriere

Caracteristici

“Rose de Blancs” este numele original pentru un vin rose, creat astfel pentru a starni curiozitatea consumatorului. Acest lucru inseamna ca este o Champagne realizata in special din struguri de Chardonnay, de fapt arata ca un ‘Blanc de Blancs’ rose. Baza de Chardonnay este asemanatoare cu cea a cuvee-ului Gastronome (un cupaj complex de parcele Grand Cru si Premier Cru completat cu ‘vin rosu linistit de Champagne’) care-i da o culoare usor rozalie si adauga arome proaspete de fructe mici rosii de padure.

94% Chardonnay din patru sate diferite aflate in Nordul regiunii Cote de Blancs: 17% din Chouilly Grand Cru ce contribuie cu eleganta si arome de fruct, 61% din Cramant Grand Cru ce-i confera robustete, 10% din Oger Grand Cru ce confera o structura masculina si o mineralitate picanta, 6% din Cuis Premier Cru ce contribuie cu note de proaspetime si tensiune, completata 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 culesi manual, presarea lor la mai putin de 6 h de la recoltare, fermentare in tancuri de inox cu temperatura controlata cu drojdii naturale, fermentatie malolactica completa, maturat 8 luni pe drojdii fine pentru Chardonnay. Asamblat cu vinul rosu linistit de Pinot Noir din Bouzy. Imbuteliat in Februarie 2013 si pastrat 24 luni pe drojdii inainte de degorjare. Dozaj scazut: 6.5gr/L. Dop de tip DIAM.

Note degustare

O Champagne clasica caracteristica stilului Gimmonnet, eleganta, atinsa de reflexii discrete de cirese rosii si capsuni, completate de note dulci de petale de trandafiri. Maiestuos echilibrata, o proaspetime tonica si izuri minerale – este cu siguranta rose-ul perfect ca aperitiv.

Asocieri culinare

Foarte rafinata, poate fi consumata fara mancare, 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