



**Codice Articolo**

**&12390**

**GIMONNET SPECIAL CLUB CRAMANT 2015 12°**

**Unità di vendita al Cliente**

Tipo imballo	Bottiglia
Contenuto imballo	75cl
Codice EAN	
Peso lordo imballo (kg)	1,6

**Caratteristiche**

Denominazione:	Tipologia:
Regione: Cote de Blancs	Paese: Francia
Vitigno:	Uvaggio: Chardonnay
Dosaggio: Brut	Sosta sui lieviti: 48 mesi

**Altre note**

**Grado alcolico: 12**

Ha le caratteristiche tipiche di Cramant, quindi la morbidezza, l'eleganza, la netta mineralità, con la precisione e la pulizia tipici dello stile Gimmonnet. Non solo: al naso è finemente raffinato, estremamente identitario, sebbene il suo punto di forza sia, il perfetto equilibrio, che, non significa un'espressione 'piatta', ma, al contrario, armonica convivenza di tutti gli elementi. Queste sensazioni caratterizzano l'assaggio: teso e succoso, con una bollicina morbida ma stuzzicante non si fa mai travolgente, quindi ha nerbo, ma anche cremosità e delicatezza, il che si traduce in eleganza e non certo mancanza di incisività.