

Rosé de Blancs

BRUT - 1^{er} Cru « Un Rosé très osé... »

Notre maison ose la fantaisie et apporte une touche de couleur à une gamme réputée depuis des générations pour ses champagnes Blanc de Blancs. Que les puristes se rassurent : ils retrouvent dans ce vin la signature Pierre Gimonnet et fils, dessinée par la pureté, la fraîcheur et l'élégance.

« Rosé de Blancs » raconte l'expression de nos grands Chardonnay, hôtes exceptionnels d'une note nouvelle et fruitée, créée par l'ajout d'une pointe de pinot noir Grand Cru.

Très atypique pour un rosé champenois, après des notes de fruits rouges, c'est l'expression d'un Champagne blanc de blancs qui domine, faisant de « Rosé de Blancs », une cuvée très salivante.

Cépages : 92% Chardonnay et 8% Pinot Noir

Terroirs : Côte des Blancs et Bouzy Grand Cru.

Assemblage N° 191

- Pinot noir : 8% Bouzy Grand Cru (achat)
- Chardonnay :
 - 22% Cramant Grand Cru (« Buissons »)
 - 27 % Chouilly Grand cru (« Montaigu » planté en 1951).
 - 11 % Oger Grand cru
 - 32 % Cuis 1er cru (« Croix-Blanche » et « Roulles »)

Vinification :

- Vendanges manuelles et pressurage fractionné
- Débourageage à froid
- Fermentation alcoolique thermorégulée
- Fermentation malolactique
- Élevage en cuves pendant 6 à 8 mois
- Stabilisation au froid (-4°) et filtration sur argile

Mise en bouteille (tirage) : février 2017

Vieillessement : En bouteille sur lies 30 mois minimum

Dégorgement : 3 mois avant expédition

Dosage : 5 g/L de sucre

Production annuelle :

- 20 310 bouteilles
- **1 289 magnums**

