

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 : 92,5 % Chardonnay et 7,5 % Pinot Noir

Terroirs : Côte des Blancs (CH) et Bouzy et Cumières (pour les PN)

Assemblage N° 204 (base 2017)

- Pinot noir : (achat) :
 - 5,5% Bouzy Grand Cru
 - 2% Cumières 1^{er} cru
- Chardonnay :
 - 9,5% Cramant Grand Cru (« Bateau » et « Gromonts »)
 - 39 % Chouilly Grand cru (« Montaigu » et « Ronds Buissons »)
 - 12,5 % Oger Grand cru
 - 8,5 % Vertus 1^{er} cru (« Faucherets » et « Justices »)
 - 23 % Cuis 1^{er} cru (« Croix-Blanche »)

Vinification :

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

Mise en bouteille (tirage) : février 2018

Viellissement : En bouteille sur lies 18 à 30 mois

Dégorgement : 3 mois avant expédition

Dosage : 5 g/L de sucre

Production : 20.264 bouteilles et 1.032 magnums

