

# Cuis 1<sup>er</sup> Cru

BRUT - BLANC DE BLANCS

## « Le Style Maison : fraîcheur et pureté »

Vif, aérien, salivant, à l'équilibre parfait... cette cuvée représente l'archétype du style Pierre Gimmonnet et Fils. Chaque année, nous utilisons tous les vins dont nous avons besoin pour reproduire ce style Maison : c'est la cuvée prioritaire du Domaine. Pour ce faire, nous veillons à marier de façon très subtile des vins de l'année avec des vins de réserve de plusieurs années.

Pour réussir cette étape délicate et fondamentale, la maison Pierre Gimmonnet et Fils a opté pour la conservation de tous ses vins de réserve en bouteilles (sur lies fines) et non en cuves (ce qui permet d'incorporer des vins de plus de deux ans ayant gardé toute leur fraîcheur). Cette méthode d'assemblage est très rare : nous sommes le seul vigneron champenois à garder tous nos vins de réserve en bouteilles, et ce depuis 1982.



### ASSEMBLAGE 205

**Cépage** 100% Chardonnay

**Terroirs** Cuis 1<sup>er</sup> Cru - Côte des Blancs

#### Vendanges

- 65.75 % de 2018,
- 9.20 % de 2016,
- 6.70 % de 2015,
- 10.35 % de 2014,
- 2.30% de 2013,
- 3.40 % de 2012,
- 2.30 % de 2011

#### Vinification

- Vendanges manuelles et pressurage fractionné
- Débourage à froid
- Fermentation alcoolique thermorégulée
- Fermentation malolactique
- Élevage en cuves pendant 6 à 8 mois
- **Vins de réserve conservés en bouteille**
- Stabilisation au froid (-4°) et filtration sur argile

**Tirage** mars 2019

**Vieillessement** En bouteille sur lies 24 mois minimum

**Dégorgement** 3 mois avant expédition

**Dosage** 5.5 à 6 g/L de sucre

**Production annuelle** 16 500 demi-bouteilles  
119 907 bouteilles  
4 292 magnums  
256 jéroboams