

Brut Extra

BRUT - 1^{ER} CRU

« La version Extra Brut, pour les puristes »

Cette nouvelle cuvée est un nouveau challenge, pour satisfaire une clientèle d'amateurs de Champagnes. La tendance actuelle est de vouloir des Champagnes pas dosés (BRUT NATURE) ou peu dosés (EXTRA BRUT). Personnellement, nous pensons que le dosage fait partie de la vinification champenoise, et nous préférons donc souvent les champagnes « extra-brut » au « brut nature ».

Selon nous, le dosage « parfait », c'est quand le vin est équilibré. « Il y en a assez, mais pas trop ».

Cette cuvée est tout simplement notre brut sans année classique « Cuis 1er cru » avec un dosage plus faible. Pour réussir cet exercice, nous gardons les vins sur lies plus longtemps, pour que la cuvée soit naturellement équilibrée.



ASSEMBLAGE N°223 (base 2020)

CEPAGE

100% Chardonnay

TERROIR

Cuis 1^{er} Cru – Côte des Blancs

Assemblage de 6 vendanges : base 2020 + 30% de vin de réserve

70 % de **2020** (dont 16.5% de 1^{ères} tailles)

10 % de **2018**,

3 % de **2016**,

9 % de **2015**,

3 % de **2014**,

5 % de **2013**

VINIFICATION

Vendanges manuelles et pressurage fractionné

Débouillage à froid

Fermentation alcoolique thermorégulée

Fermentation malolactique

Élevage en cuves pendant 6 à 8 mois

Vins de réserve conservés en bouteille (méthode très rare)

Stabilisation au froid (-4°) et filtration sur argile

MISE EN BOUTEILLE (TIRAGE) Février 2021

DEGORGEMENT 3 mois avant expédition

DOSAGE 5.5 à 6 g/L de sucre

PRODUCTION ANNUELLE 12 500 bouteilles

VIGNOBLES : CUIS 1^{er} Cru, CRAMANT Grand Cru, CHOUILLY Grand Cru, OGER Grand Cru, VERTUS 1^{er} Cru
CONTACT : 1 rue de la République 51530 CUIS Tél : 03 26 59 78 70 info@champagne-gimmonnet.com
Toutes les fiches techniques sont disponibles sur www.champagne-gimmonnet.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.