

Cuis 1^{er} 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 Gimonnet 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 Gimonnet 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 N°223

Cépage	100% Chardonnay
Terroir	Cuis 1 ^{er} Cru – Côte des Blancs
Assemblage de 6 vendanges : base 2020 + 30% env. de vin de réserve	
70.40 % de 2020 (dont 16.5% de 1 ^{ères} tailles)	
10.30 % de 2018 ,	
3.20 % de 2016 ,	
8.80 % de 2015 ,	
2.10 % de 2014 ,	
5.20 % de 2013	

Vinification

Vendanges manuelles et pressurage fractionné
Débourbage 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
Dégorgement	3 mois avant expédition
Dosage	5.5 à 6 g/L de sucre
Production annuelle	16 500 demi-bouteilles
	114 381 bouteilles
	3427 magnums
	448 jéroboams

