

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°234

CEPAGE

100% Chardonnay

TERROIR

Cuis 1^{er} Cru – Côte des Blancs

Assemblage de 6 vendanges : base 2021 + 26% de vin de réserve

74 % de **2021**,

13 % de **2020**,

7 % de **2018**,

2 % de **2017**,

2 % de **2015**,

2 % de **2014**,

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) 15 au 17 février 2022

DEGORGEMENT 3 mois avant expédition

DOSAGE 5.5 à 6 g/L de sucre

PRODUCTION ANNUELLE 143 059 bouteilles

6 578 magnums

224 jéroboams



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-gimonnet.com

Toutes les fiches techniques sont disponibles sur www.champagne-gimonnet.com

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