

Rosé de Blancs

BRUT – 1^{er} Cru

« A very crispy champagne »

Our house dares fantasy and brings a touch of color to a range renowned for generations for its Blanc de Blancs champagnes. Don't worry, you will find in this wine the Pierre Gimonnet et Fils signature, drawn by purity, freshness and elegance.

How to make a rosé without changing our style? In fact, this wine is mostly vinified with chardonnay and a hints of pinot noir to give a light pink colour and to add berries fresh fruit flavours. That means, this cuvée looks like a "Blanc de Blancs" but it's not one.



BLEND 240 (base 2021)

Grape varieties

93.5 % Chardonnay from Côte des Blancs
6.5 % Pinot Noir from Montagne de Reims

Terroirs

Pinot noir 6.5 % **BOUZY** Grand cru
Chardonnay
17.5 % **CHOUILLY** Grand cru « Ronds Buissons » et « Montaigu » Vieux bas
24.6 % **CRAMANT** Grand Cru « Buissons jeune », « Bateau », « terroir »
10 % **OGER** Grand cru « Champs Nérons », « Noël »
21.7 % **CUIS** 1er cru « Roualles », « Bourg » « Croix-Blanche » et « Basses vignes »
19.7 % **VERTUS** 1^{er} cru « Justices » et « Faucherets »

Vinification

Grapes harvested manually, split pressing
Cold settling
Temperature controlled alcoholic fermentation
Malolactic fermentation
Stainless tank for 6 to 8 months on lees for the Chardonnay
Cold stabilization (-4°C) and filtration on clay
Blended Rosé

Bottling	26 april 2022
Ageing in bottle	for 18 months on lees
Disgorgement	3 month before shipping
Dosage	5 g/L de sucre
Production	427 magnums