

Rosé de Blancs

BRUT – 1^{er} Cru « Un Rosé très osé... »

Notre maison ose la fantaisie et apporte une touche de couleur à une gamme réputée depuis des générations pour ses champagnes Blanc de Blancs. Que les puristes se rassurent : ils retrouvent dans ce vin la signature Pierre Gimonnet et fils, dessinée par la pureté, la fraîcheur et l'élégance. « Rosé de Blancs » raconte l'expression de nos grands Chardonnay, hôtes exceptionnels d'une note nouvelle et fruitée, créée par l'ajout d'une pointe de pinot noir Grand Cru.

Très atypique pour un rosé champenois, après des notes de fruits rouges, c'est l'expression d'un Champagne blanc de blancs qui domine, faisant de « Rosé de Blancs », une cuvée très salivante.

ASSEMBLAGE 240 (base 2021)



Cépages

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

Terroirs

Pinot noir 6.5 % **BOUZY** Grand cru (Achat)
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

Vendanges manuelles et pressurage fractionné
Débourbage à froid
Fermentation alcoolique thermorégulée
Fermentation malolactique
Élevage en cuves pendant 6 à 8 mois
Stabilisation au froid (-4°) et filtration sur argile
Rosé d'assemblage

Tirage

26 avril 2022

Vieillessement

En bouteille sur lies 18 mois

Dégorgement

3 mois avant expédition

Dosage

5 g/L de sucre

Production

427 magnums

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.