OGER Grand Cru

BRUT - BLANC DE BLANCS

« L'expression d'un terroir unique »

Depuis 2011

Le « OGER GRAND CRU », cuvée identitaire se singularise par sa puissance naturelle et son expression minérale « plus fumée » et « graphite » que nos autres Champagnes blanc de blancs.
Avec 12 hectares de Grand Cru, nous n'avions jamais élaboré de cuvée 100% grand cru, car notre philosophie de l'assemblage nous a toujours poussé à ajouter une pointe de « Cuis 1er cru » pour apporter la fraîcheur de ce terroir à nos grandes cuvées. En 2011 pour la 1ère fois, nous avons élaboré cette cuvée « mono-village grand cru », car son expression unique modifiait trop le style de nos cuvées d'assemblage.
Une exception qui s'est confirmé depuis…



ASSEMBLAGE 250 (base 2022)

CEPAGE

100% Chardonnay

TERROIRS

100 % **OGER** Grand Cru - Côte des Blancs

- 52 % *« Terres de Noël »* et *« Brulis »* (cœur de terroir)
- 26 % *« Champs Nérons »* (Oger sur craie)
- 22 % *« Fondy »* (Oger argilo-calcaire)

VINIFICATION

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

TIRAGE	Avril 2023
VIEILLISSEMENT	En bouteille sur lies plus de 2 ans
DEGORGEMENT	3 mois avant expédition
DOSAGE	5 g/L de sucre
PRODUCTION	4 600 bouteilles

VIGNOBLES : CUIS 1er Cru, CRAMANT Grand Cru, CHOUILLY Grand Cru, OGER Grand Cru, VERTUS 1er 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.