

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 251 (base 2022)

CEPAGES

94 % Chardonnay de la Côte des Blancs
6 % Pinot Noir de la Montagne de Reims

TERROIRS

Chardonnay

26 % **CHOUILLY** Grand cru « Montaigne » jeune
22 % **CRAMANT** Grand Cru « Buissons jeune », « Bateau » and « Gros mont »
5 % **OGER** Grand cru « Champs Néron », « Noël »
25 % **CUIS** 1er cru « Croix-Blanche » and « Roualles »
8 % **VERTUS** 1^{er} cru « Justices » and « Faucherets »
8 % **VILLENEUVE** 1^{er} cru « Migraine »

Pinot noir

6 % **BOUZY** Grand cru (Achat)

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

14 avril 2023

VIEILLISSEMENT

En bouteille sur lies 18 mois

DEGORGEMENT

3 mois avant expédition

DOSAGE

5 g/L de sucre

PRODUCTION

22.232 bouteilles et 1025 magnums

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