Rosé de Blancs

BRUT – 1er 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 262 (base 2023)

CEPAGES
93 % Chardonnay de la Côte des Blancs
7 % Pinot Noir de la Montagne de Reims

TERROIRS
Chardonnay
26 % **CHOUILLY** Grand cru *« Montaigu » & « Rond Buissons »*
31.5 % **CRAMANT** Grand Cru *« Buissons », « le Bateau » and « Bauves »…*
6 % **OGER** Grand cru *« Champs Néron »*
14.5 % **CUIS** 1er cru *« Croix-Blanche » and « Roualles »*
9.5 % **VERTUS** 1er cru *« Justices »*
6.5 % **VILLENEUVE** 1er cru *« Migraine »*
1.5 % **LE MESNIL SUR OGER** Grand cru 1er cru *« Coullemets »*
Pinot noir
7 % **BOUZY** Grand cru (Achat)

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

TIRAGE	24 avril 2024
VIEILLISSEMENT	En bouteille sur lies 24 à 30 mois
DEGORGEMENT	3 mois avant expédition
DOSAGE	5 g/L de sucre
PRODUCTION	22.048 bouteilles

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