COLLECTION 2014

CHAMPAGNE
Pierre Gimonnet & Fils
le terroir est un Chef d'œuvre de la Nature...

EXTRA BRUT – BLANC DE BLANCS

« L'élégance des grands chardonnays : pureté et excellence »

« Faire bien avec de belles origines, c'est naturel, mais faire très bien, c'est la mention au-dessus et celle-là est toujours difficile à atteindre ». Elle exige une intransigeance quasi-maniaque à tous les stades d'élaboration. C'est pourtant la philosophie de cette grande cuvée qui doit exprimer la quintessence du style Pierre Gimonnet & Fils. A l'origine, cette cuvée est le même assemblage que le Spécial Club. Seul l'itinéraire de vieillissement diffère :la prise de mousse et la maturation du vin s'effectuent exclusivement en magnums.

Cette Cuvée met très largement en valeur le terroir de Cramant Grand Cru… d'autant plus que les vins de Chouilly proviennent du lieu-dit « Montaigu » (séparé de Cramant par un petit chemin) …

Assemblage très complexe et équilibré entre matière, élégance et finesse.



MILLÉSIME 2014

CÉPAGE	100 % Chardonnay
TERROIRS	100% Côte des Blancs 84% Grands Crus | 16 % Cuis 1er cru 59 % **CRAMANT Grand cru** *« Bateau », « Gros Mont », « Briquettes », « Bauves » & « Bionnes »* 25 % **CHOUILLY Grand cru** *« Mont Aigu »* 16 % **CUIS 1er Cru** *« Croix-Blanche » & « Roualles »*
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
TIRAGE	15 avril 2015
VIELLISSEMENT	Sur lies plus de 12 ans
DÉGORGEMENT	1 an avant expédition
DOSAGE	EXTRA-BRUT | environ 4 g/L de sucre
PRODUCTION	1 172 magnums

VIGNOBLES : CUIS 1er Cru, CRAMANT Grand Cru, CHOUILLY Grand Cru, OGER Grand Cru, VERTUS 1er Cru
CONTACT : 1 rue de la République 51530 CUIS | 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 SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.