Fleuron

BRUT - 1ER CRU - BLANC DE BLANCS

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

« L'esprit millésime de la Maison, la complexité de nos terroirs »

Nos Champagnes ont un style « reconnaissable entre mille » : des grands Blanc de Blancs de Champagnes **complexes et équilibrés, à l'élégance ciselée et d'une fraîcheur minérale incomparable.**
La cuvée Fleuron, véritable vitrine de nos millésimes, est un travail d'assemblage qui additionne les qualités de multiples terroirs et « lieux-dits » de notre domaine. Ces qualités résultent évidemment de nos Terroirs (la Côte des Blancs) mais également de notre conception du Champagne : préférer **l'harmonie** à l'intensité, **l'équilibre** à l'ultra-concentration. Et pour cela, l'assemblage prévaut…



MILLÉSIME 2019

CÉPAGE	100 % Chardonnay
TERROIRS	100% Côte des Blancs 75% Grands Crus | 25 % Cuis 1er cru 39 % **CRAMANT** Grand cru *26% « Terres des Buissons », 6% « Bateau », « Gros Monts », 4% « Briquettes », 1% « Bionnes », 2% Terroir* 36 % **CHOUILLY** Grand cru *2/3 « Montaigu », 1/3 « Ronds Buissons »* 25 % **CUIS** 1er Cru *« Croix-Blanche »*
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	28 avril 2020
VIELLISSEMENT	Minimum 4 ans sur lies
DÉGORGEMENT	6 mois avant expédition
DOSAGE	BRUT | ± 4 g/L de sucre
PRODUCTION	25 502 bouteilles | 784 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.