

# Fleuron

BRUT - 1<sup>ER</sup> CRU - BLANC DE BLANCS

## « L'esprit Millésime de la Maison »

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...



### ASSEMBLAGE 2015

Cépage	100% Chardonnay
Terroirs	100% Côte des Blancs 74% Grands Crus, 26% Cuis 1 <sup>er</sup> cru

- 51 % **CHOUILLY** Grand cru (« Montaigu »)
- 18% **CRAMANT** Grand cru (« Buissons » mostly)
- 5% **OGER** Grand Cru (« Terres de Noël » et « Champs Nérons »)
- 26 % **CUIS** 1<sup>er</sup> Cru (« Croix-Blanche » et « Roualles »)

### Vinification

- Vendanges manuelles et pressurage fractionné
- Débourage à froid
- Fermentation alcoolique thermorégulée
- Fermentation malolactique
- Élevage en cuves pendant 8 mois
- Stabilisation au froid (-4°) et filtration sur argile

Tirage	avril 2016
Vieillessement	En bouteille sur lies plus de 4 ans
Dégorgement	3 mois avant expédition
Dosage	5 g/L de sucre
Production annuelle	15.000 bouteilles

VIGNOBLES : CUIS 1<sup>er</sup> Cru, CRAMANT Grand Cru, CHOUILLY Grand Cru, OGER Grand Cru, VERTUS 1<sup>er</sup> Cru  
CONTACT : 1 rue de la République 51530 CUIS Tél : 03 26 59 78 70 info@champagne-gimmonnet.com  
Toutes les fiches techniques sont disponibles sur [www.champagne-gimmonnet.com](http://www.champagne-gimmonnet.com)

CHAMPAGNE  
**Pierre Gimmonnet**  
& Fils

*le terroir est un Chef d'oeuvre de la Nature...*