

Fleuron

BRUT - 1^{ER} 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 ^{er} 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^{er} Cru « *Croix-Blanche* » et « *Roualles* »

Vinification

Vendanges manuelles et pressurage fractionné
Débourbage 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^{er} Cru, CRAMANT Grand Cru, CHOUILLY Grand Cru, OGER Grand Cru, VERTUS 1^{er} 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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

CHAMPAGNE
Pierre Gimmonnet
& Fils

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