

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 2018

Cépage	100% Chardonnay
Terroirs	100% Côte des Blancs 2/3 Grand cru – 1/3 1 ^{er} cru 100% Côte des Blancs (66 % Grands Crus, 34 % 1 ^{er} cru)
39 % CRAMANT Grand cru	28% « Terres des Buissons », 6% « Bateau » and others
24 % CHOUILLY Grand cru	2/3 « Montaigu » et 1/3 « Ronds Buissons »
3 % OGER Grand cru « Terres de Noël » et « Champ Néron »	
23 % CUIS 1er Cru « Croix-Blanche »	
11 % VERTUS 1er Cru	
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	25 avril 2019
Veilleissement	En bouteille sur lies plus de 4 ans
Dégorgement	3 mois avant expédition
Dosage	4 g/L
Production annuelle	48.353 bouteilles et 1823 magnums

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.