

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 2019

Cépage	100% Chardonnay
Terroirs	100% Côte des Blancs 75.5% Grands Crus, 24.5 % Cuis 1 ^{er} cru
39.2 % CRAMANT Grand cru	25.5% « <i>Terres des Buissons</i> », 6% « <i>Bateau</i> » et « <i>Gros Monts</i> » ; 3.8% « <i>Briquettes</i> », 1.4% « <i>Bionnes</i> », 2.5% <i>Terroir</i>
36.3 % CHOUILLY Grand cru	2/3 « <i>Montaigu</i> » et 1/3 « <i>Ronds Buissons</i> »
24.5 % CUIS 1er Cru « <i>Croix-Blanche</i> »	

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	28 avril 2020
Viellissement	En bouteille sur lies plus de 4 ans
Dégorgement	3 mois avant expédition
Dosage	4 g/L
Production annuelle	25 502 bouteilles 784 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.