Gastronome

CHAMPAGNE
Pierre Gimonnet & Fils
le terroir est un Chef d'oeuvre de la Nature...

BRUT - 1ER CRU - BLANC DE BLANCS

« Une texture crémeuse, une bulle délicate… pensée pour la table »

À l'origine destinée à accompagner la gastronomie, tant pour le rituel de la coupe que pour sublimer un repas, cette cuvée est confectionnée avec soin selon la méthode de la « petite mousse ». Cette technique confère à son effervescence une finesse exquise, préservant ainsi l'intégrité du palais et des papilles.
Il s'agit d'un Champagne d'esprit remarquable, idéal en apéritif, capable de s'épanouir tout au long du repas et de surprendre agréablement vos convives. Issue de quatre terroirs de la prestigieuse Côte des Blancs, cette cuvée exprime avec éloquence le style distinctif de Pierre Gimonnet : une **fraîcheur** saisissante, une mousse **onctueuse** et un **équilibre** parfait.



MILLÉSIME 2021

CÉPAGE	100 % Chardonnay
TERROIRS	100% Côte des Blancs 75% Grand cru | 25% Premier cru 68 % **CRAMANT** Grand cru *« Buissons », « Bateau », « Gromonts », « Bauves », « Bionnes », …* 11 % **CHOUILLY** Grand cru *« Mont Aigu »* 21 % **CUIS** 1er cru *« Roualles », « Bourgs »*
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	25 avril 2022
VIELLISSEMENT	Minimum 36 mois sur lies
DÉGORGEMENT	6 mois avant expédition
DOSAGE	BRUT | ± 4 g/L de sucre
PRODUCTION	15 729 bouteilles

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.