

Gastronome

BRUT - 1^{ER} CRU - BLANC DE BLANCS

« Le Perlé de Gimonnet »

Créé en 1947 par Pierre Gimonnet

La cuvée *Gastronome* est un concept du champagne « Crémeux » que l'on trouve chez très peu de producteurs champenois. Historiquement créée pour la restauration (pour « la coupe », mais aussi pour accompagner un repas), cette cuvée est élaborée en « petite mousse ». C'est à dire que sa mousse est particulièrement fine pour venir perturber ni palais, ni papilles.

C'est un excellent Champagne d'esprit, parfait pour l'apéritif, qui saura s'épanouir tout au long du repas et surprendre vos convives. Avec 5 terroirs de la Côte des Blancs, cette cuvée exprime remarquablement bien « le style Pierre Gimonnet » ... **fraîcheur, élégante matière et équilibre.**



Cépage : 100% Chardonnay

Terroirs : 100% Côte des Blancs - 74% grands cru - 26% 1^{ers} crus

Assemblage 2015 :

- 51 % Chouilly Grand cru (« Montaigne »)
- 18 % Cramant Grand cru (« Buissons »)
- 5 % Oger Grand cru (« Terres de Noël », « Brulis » et « Champs Nérons »)
- 25 % Cuis 1^{er} cru (« Roualles » et « Croix-Blanche »)
- 1% Vertus 1^{er} cru

Vinification :

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

Mise en bouteille (tirage) : avril 2016

Tirage en petite mousse (20g/L de sucre au lieu de 24g/L)

Vieillessement : En bouteille sur lies plus de 3 ans

Dégorgement : 3 mois avant expédition

Dosage : 5 g/L de sucre

Production annuelle :

- 21 232 bouteilles

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.