

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 4 terroirs de la Côte des Blancs, cette cuvée exprime remarquablement bien « le style Pierre Gimonnet » ... **fraîcheur, élégante matière et équilibre.**



ASSEMBLAGE 2016

Cépage	100% Chardonnay
Terroirs	100% Côte des Blancs 70% Grand cru - 30% 1 ^{er} cru

43.5 % **CRAMANT** Grand cru
8 lieux-dits dont « Bateau », « Buissons », « Bauves » et « Champ du Prévost ».
24.5% **CHOUILLY** Grand cru « Montaigne » majoritairement.
2 % **OGER** Grand cru
30 % **CUIS** 1^{er} cru « Roualles » et « Croix-Blanche »

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

Mise en bouteille (tirage)	Avril 2017
Vieillessement	En bouteille sur lies plus de 3 ans
Dégorgement	3 mois avant expédition
Dosage	5 g/L de sucre
Production annuelle	28.225 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-gimonnet.com
Toutes les fiches techniques sont disponibles sur www.champagne-gimonnet.com

CHAMPAGNE
Pierre Gimonnet
& Fils

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