

Gastronome

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

« Le Perlé de Gimonnet »

Créé en 1947 par Pierre Gimonnet

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.



ASSEMBLAGE 2021

CEPAGE

100% Chardonnay

TERROIRS

100% Côte des Blancs (2/3 Grand cru – 1/3 Premier cru)

53 % **CRAMANT** Grand cru

1/3 « Buissons, 1/3 « Bateau », 1/3 terroir (Bauves, Bionnes, Prévôt)

21 % **CHOUILLY** Grand cru « Mont Aigu » et « Ronds Buissons ».

5 % **OGER** Grand cru

15 % **CUIS** 1^{er} cru « Croix-Blanche », « Roualles »

6 % **VERTUS** 1^{er} cru « Justices », « Faucherets »

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 2022

VIEILLISSEMENT En bouteille sur lies plus de 3 ans

DEGORGEMENT 3 mois avant expédition

DOSAGE 4.5 g/L

PRODUCTION ANNUELLE 19.938 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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.