Gastronome

BRUT - 1ER 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 2022

**CEPAGE**
100% Chardonnay

**TERROIRS**
100% Côte des Blancs (73% Grand cru – 27 %Premier cru)

39 % **CRAMANT** Grand cru
*Majoritairement 56% « Le Bateau » ,20% Terroir (Bauves, Bionnes, Prévôt), 7% « Buissons », 15% Moyens.*
29 % **CHOUILLY** Grand cru exclusivement *« Mont Aigu »*
5 % **OGER** Grand cru et 3% **VILLENEUVE** 1er cru
24 % **CUIS** 1er cru majoritairement *« Croix-Blanche »et « Roualles » et « Nogers »*

**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 2023 |
| **VIEILLISSEMENT** | En bouteille sur lies plus de 3 ans |
| **DEGORGEMENT** | 3 mois avant expédition |
| **DOSAGE** | inf . à 4 g/L |
| **PRODUCTION ANNUELLE** | 23.581 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 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.