

# Millésime de Collection 2008

## en magnum

Extra-brut Vieilles vignes de Chardonnay

« Le meilleur du Domaine ! »

« Faire bien avec de belles origines, c'est naturel, mais faire très bien, c'est la mention au-dessus et celle-là est toujours difficile à atteindre ». Elle exige une intransigeance quasi-maniaque à tous les stades d'élaboration. C'est pourtant la philosophie de cette grande cuvée qui doit exprimer la quintessence du style Pierre Gimmonnet & Fils. A l'origine, **cette cuvée est le même assemblage que le Spécial Club**. Seul l'itinéraire de vieillissement diffère : la prise de mousse et la maturation du vin s'effectuent exclusivement en magnums.

Cette Cuvée met très largement en valeur le terroir de Cramant Grand Cru... d'autant plus les vins de Chouilly proviennent du lieu-dit « Montaigu » (séparé de Cramant par un petit chemin) ... Assemblage très complexe et équilibré entre matière, élégance et finesse.

Le Millésime 2008 est considéré comme un millésime « en puissance » pour le Domaine.



### ASSEMBLAGE 2008

Cépage	100% Chardonnay
Terroirs	100% nord Côte des Blancs.
• 57% CRAMANT GRAND CRU	27% « Buissons » 1913, 20% « Bateau » 1911, « Bauves » ...
• 29% CHOUILLY GRAND CRU	« Montaigu » de 1951 et « Ronds Buissons ».
• 14% CUIS 1 <sup>ER</sup> CRU	« 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

Tirage	avril 2009
Vieillessement	plus de 10 ans
Dégorgement	6 mois avant expédition
Dosage	EXTRA-BRUT- 4,5 g/L de sucre
Production	<b>3.596 magnums</b>