

Millésime de Collection 2006

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 que plus de 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.

ASSEMBLAGE 2006

Cépage 100% Chardonnay
Terroirs 100% nord Côte des Blancs.

65% **CRAMANT** Grand Cru
« Terres de Buissons » de 1913 et « Bateau » de 1911, ...
22.5 % **CHOUILLY** Grand Cru
« Montaigu » de 1951, « Ronds Buissons »
12.5 % **CUIS** 1^{er} Cru « Basses vignes »

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) mai 2007
Vieillessement En bouteilles sur lies plus de 10 ans
Dégorgement 1 an avant expédition
Dosage EXTRA-BRUT- 4,5 g/L de sucre
Production 3.713 magnums



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-gimmonnet.com
Toutes les fiches techniques sont disponibles sur www.champagne-gimmonnet.com

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

CHAMPAGNE
Pierre Gimmonnet
& Fils

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