

# Millésime de Collection 2008

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.

**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% « Terres de Buissons » 1913 et 20% « Bateau » de 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

**Mise en bouteille (tirage)** Avril 2009  
**Vieillessement** En bouteilles sur lies plus de 10 ans  
**Dégorgement** 1 an avant expédition  
**Dosage** EXTRA-BRUT- 4,5 g/L de sucre  
**Production** 3.586 magnums



VIGNOBLES : CUIS 1<sup>er</sup> Cru, CRAMANT Grand Cru, CHOUILLY Grand Cru, OGER Grand Cru, VERTUS 1<sup>er</sup> 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](http://www.champagne-gimmonnet.com)

CHAMPAGNE  
**Pierre Gimmonnet**  
& Fils

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

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