OGER GRAND CRU SA

BRUT - BLANC DE BLANCS

CHAMPAGNE
Pierre Gimonnet & Fils
le terroir est un Chef d'œuvre de la Nature...

« Une minéralité fumée, subtile et vibrante »

Le « OGER GRAND CRU », cuvée identitaire se singularise par sa puissance naturelle et son expression minérale « plus fumée » et « graphite » que nos autres Champagnes blanc de blancs.
Avec 12 hectares de Grand Cru, nous n'avions jamais élaboré de cuvée 100% grand cru, car notre philosophie de l'assemblage nous a toujours poussé à ajouter une pointe de « Cuis 1er cru » pour apporter la fraîcheur de ce terroir à nos grandes cuvées. En 2011 pour la 1ère fois, nous avons élaboré cette cuvée « mono-village grand cru », car son expression unique modifiait trop le style de nos cuvées d'assemblage.



ASSEMBLAGE N°250 (base 2022)

CÉPAGE	100 % Chardonnay
TERROIRS	**OGER Grand Cru** - Côte des Blancs 52 % *« Terres de Noël »* et *« Brulis »* (cœur de terroir) 26 % *« Champs Nérons »* (Oger sur craie) 22 % *« Fondy »* (Oger argilo-calcaire)
VINIFICATION	Vendanges manuelles et pressurage fractionné Débourbage à froid Fermentation alcoolique thermorégulée Fermentation malolactique Élevage en cuves pendant 6 à 8 mois Stabilisation au froid (-4°) et filtration sur argile
TIRAGE	11 avril 2023
VIELLISSEMENT	Minimum 24 mois sur lies
DÉGORGEMENT	6 mois avant expédition
DOSAGE	BRUT | ± 5 g/L de sucre
PRODUCTION	4 600 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 | 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 SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.