Rosé de Blancs

BRUT - 1ER CRU

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

« Un rosé très chardonnay au style Blanc de Blancs »

Notre maison ose la fantaisie et apporte une touche de couleur à une gamme réputée depuis des générations pour ses champagnes Blanc de Blancs. Que les puristes se rassurent : ils retrouvent dans ce vin la signature Pierre Gimonnet et fils, dessinée par la pureté, la fraîcheur et l'élégance. « Rosé de Blancs » raconte l'expression de nos grands Chardonnay, hôtes exceptionnels d'une note nouvelle et fruitée, créée par l'ajout d'une pointe de pinot noir Grand Cru.
Très atypique pour un rosé champenois, après des notes de fruits rouges, c'est l'expression d'un Champagne blanc de blancs qui domine, faisant de « Rosé de Blancs », une cuvée très salivante.



ASSEMBLAGE N°251 (base 2022)

CÉPAGES
94 % Chardonnay de la Côte des Blancs
6 % Pinot Noir de la Montagne de Reims

TERROIRS
Chardonnay
22 % **CRAMANT** Grand Cru
« Buissons », « Bateau » & « Gros Mont » …
26 % **CHOUILLY** Grand cru
« Montaigu »
5 % **OGER** Grand cru
« Champs Néron » & « Noël »
25 % **CUIS** 1er cru
« Croix-Blanche » & « Roualles »
8 % **VERTUS** 1er cru
« Justices » & « Faucherets »
8 % **VILLENEUVE** 1er cru *« Migraine »*

Pinot noir
6 % **BOUZY** Grand cru

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
24 avril 2024

DÉGORGEMENT
6 mois avant expédition

DOSAGE
BRUT | ± 6 g/L de sucre

PRODUCTION
22 232 bouteilles et 1 025 magnums

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.