Rosé de Blancs

BRUT - 1ER CRU

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

« A remarkably crisp Champagne ... »

Our house dares to embrace fantasy, adding a touch of colour to a range celebrated for generations for its Blanc de Blancs Champagnes. Yet this cuvée remains unmistakably Pierre Gimonnet & Fils, defined by the same signature of purity, freshness, and elegance.
How do we create a rosé while staying true to our style? By placing Chardonnay at its heart, complemented by a touch of Pinot Noir that brings a delicate pink hue and vibrant red fruit notes. The result is a cuvée that carries the **purity and elegance** of a Blanc de Blancs—while expressing its own distinctive character.



BLEND N°262 (base wine 2023)

GRAPE VARIETIES
93 % Chardonnay from Côte des Blancs
7 % Pinot Noir from Montagne de Reims

TERROIR

Chardonnay
31 % **CRAMANT** Grand Cru
« Buissons », « Bateau » & « Bauves » ...
25 % **CHOUILLY** Grand cru
« Montaigu » & « Rond Buissons »
6 % **OGER** Grand cru *« Champs Néron »*
1 % **LE MESNIL SUR OGER** Grand cru
« Coullemets »
15 % **CUIS** 1er cru
« Croix-Blanche » & « Roualles »
9 % **VERTUS** 1er cru *« Justices »*
6 % **VILLENEUVE** 1er cru *« Migraine »*

Pinot noir
7 % **BOUZY** Grand cru

VINIFICATION
Grapes harvested by hand, split pressing
Cold settling
Temperature controlled alcoholic fermentation
Malolactic fermentation
Aged in stainless steel tanks for 6 to 8 months
Blended Rosé
Cold stabilization (-4°c) and clay filtration

BOTTLING April 24th, 2024

BOTTLE-AGED minimum 18 months on lees

DISGORGEMENT 6 months before shipping

DOSAGE BRUT | ± 6 g/L of sugar

PRODUCTION 22 048 bottles and 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
Our technical sheets are available on www.champagne-gimonnet.com