CHOUILLY GRAND CRU 2017

EXTRA BRUT – BLANC DE BLANCS

SPECIAL CLUB
DEPUIS 1971

« Le murmure de la craie : délicat et soyeux. »

Cette cuvée incarne parfaitement l'essence du Champagne « blanc de blancs », offrant une **finesse**, une **délicatesse** et une onctuosité caractéristiques, emblématiques de l'esprit « Gimonnet ».



MILLÉSIME 2017

CÉPAGE	100 % Chardonnay
TERROIR	100% **CHOUILLY GRAND CRU,** Côte des Blancs *« Mont Aigu » planté en 1951*
VENDANGE	4 septembre 2017, 11°1 degré naturel
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	25 avril 2018
VIELLISSEMENT	Sur lies plus de 8 ans
DÉGORGEMENT	1 an avant expédition
DOSAGE	EXTRA-BRUT | environ 4 g/L de sucre
PRODUCTION	3 947 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.