# CRAMANT GRAND CRU 2017

**EXTRA BRUT – BLANC DE BLANCS**

SPECIAL CLUB
DEPUIS 1971

***« Notre terroir de cœur : élégant, profond, crayeux. »***

Cramant Grand Cru est incontestablement notre coup de cœur. Il est le fruit d'un assemblage minutieux de parcelles de vignes anciennes, certaines âgées de 40 à plus de 100 ans, provenant de ce terroir unique, considéré par tous comme l'un des deux grands crus historiques de la Côte des Blancs.
Sa **texture soyeuse, son élégance et sa profondeur** sont tout simplement inimitables.




## MILLÉSIME 2017

| | |
|---|---|
| **CÉPAGE** | 100 % Chardonnay |
| **TERROIR** | 100% **CRAMANT GRAND CRU,** Côte des Blancs<br><br>*65 % « Terres des Buissons »* (23% plantées en 1913)<br>*21% « Bateau »* (5.2% plantées en 1911)<br>*14 % « Grande plante », « Bauves » et « Bionnes »* |
| **VENDANGE** | 5 au 7 septembre 2017, 11°5 degré naturel |
| **VINIFICATION** | Vendanges manuelles et pressurage fractionné<br>Débourbage à froid<br>Fermentation alcoolique thermorégulée<br>Fermentation malolactique<br>Élevage en cuves pendant 6 à 8 mois<br>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** | 3 906 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.