CRAMANT GRAND CRU 2018

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 2018

CÉPAGE	100 % Chardonnay
TERROIR	100% **CRAMANT GRAND CRU,** Côte des Blancs *49% « Bateau »* (35% plantées en 1911) *35% « Gros Mont »* *10 % « Terres des Buissons »* (plantées en 1982) *6 % « Briquettes »*
VENDANGE	28 et 29 août 2018, 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	9 mai 2019
VIELLISSEMENT	Sur lies plus de 6 ans
DÉGORGEMENT	1 an avant expédition
DOSAGE	EXTRA-BRUT | environ 4 g/L de sucre
PRODUCTION	8 255 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.