SPECIAL CLUB 2017

GRANDS TERROIRS DE CHARDONNAY

SPECIAL CLUB
DEPUIS 1971

« Notre cuvée de prestige depuis 1971 »

« Fruit d'une sélection sévère, c'est 'le nec plus ultra' de nos terroirs et le summum de nos millésimes.

L'assemblage est composé exclusivement de chardonnay, provenant à majorité de « Cramant Grand Cru » et de vieilles vignes (50 % de nos vignes ont plus de 40 ans, les deux « doyennes » ont plus de 90 ans…).
20 à 30% de l'assemblage proviennent quant à eux de notre vignoble de « Cuis 1er Cru ». Il confère de la **complexité et de la longévité.**

La cuvée Spécial Club, millésime 2005 incarne l'archétype du style Pierre Gimonnet & Fils : **un Champagne de superbe structure, offrant une très belle matière, tout en finesse et en élégance.**



MILLÉSIME 2017

CÉPAGE	100 % Chardonnay
TERROIRS	100% Côte des Blancs 90% Grands Crus | 10 % Cuis 1er cru 57 % **CRAMANT** Grand cru *30% « Terres des Buissons », 13 % « Bateau », 7% « Briquettes », 7% « Bauves » & « Bionnes »* 33 % **CHOUILLY** Grand cru *27% « Montaigu », 6% « Ronds Buissons »* 10 % **CUIS** 1er Cru *« Croix-Blanche »*
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	6 mois avant expédition
DOSAGE	EXTRA-BRUT | ±4 g/L de sucre
PRODUCTION	20 829 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.