OGER GRAND CRU 2017

EXTRA BRUT – BLANC DE BLANCS

SPECIAL CLUB
DEPUIS 1971

L'identité Sud Côte des Blancs : puissance et minéralité.

OGER GRAND CRU millésimé est la cuvée du domaine provenant intégralement du sud de la Côte des Blancs. Elle se singularise par sa **puissance naturelle** et son **expression minérale** « plus fumée » et « graphite » que nos assemblages habituels.



MILLÉSIME 2017

CÉPAGE	100 % Chardonnay
TERROIR	100% **OGER GRAND CRU,** Côte des Blancs *62% « Terres de Noël » et « Brulis » (cœur de terroir)* *20% « Fondy » (Oger argilo-calcaire)* *18% « Champs Néron » (Oger sur craie)*
VENDANGE	4 septembre 2017, 11°6 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 6 ans
DÉGORGEMENT	1 an avant expédition
DOSAGE	EXTRA-BRUT | environ 4 g/L de sucre
PRODUCTION	3 952 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.