

CHOUILLY GRAND CRU

Extra-brut Millésimé - SPECIAL CLUB

« Grand Blanc tout en finesse et élégance, à la texture ultra-crayeuse »

Le Chouilly Grand Cru millésimé représente l'archétype du Champagne « blanc de blancs » fin, délicat et crémeux. Très « Gimonnet » dans son identité.

Irréductibles défenseurs des assemblages d'origines différentes pour obtenir plus de complexité et d'équilibre..., avec 12 hectares de Grand Cru, nous n'avons jamais élaboré de Special Club « grand cru » pur. Dans notre assemblage « classique » Grands Terroirs de Chardonnay, nous y ajoutons toujours une pointe de Cuis 1^{er} cru apportant la fraîcheur, incontournable de notre style.

Depuis le millésime 2012, nous avons décidé d'élargir cette gamme : l'iconique « Grands terroirs de Chardonnay est complété par 3 cuvées « Mono-Terroir » en quantités limitées.

Ces Champagnes « mono grand cru » sont les exceptions qui confirment la règle...



ASSEMBLAGE 2014

Cépage	100% Chardonnay
Terroirs	100% CHOUILLY Grand Cru Côte des Blancs
	Plusieurs parcelles sur un même lieu-dit « Montaigu ». Vignes plantées en 1951 et 1991.
Vendanges	16 au 20 septembre 2014
Vinification	Vendanges manuelles et pressurage fractionné Débourbage à froid Fermentation alcoolique thermorégulée Fermentation malolactique Élevage en cuves pendant 6 mois Stabilisation au froid (-4°) et filtration sur argile
Mise en bouteille (tirage)	avril 2015
Vieillessement	En bouteille sur lies plus de 4 ans
Dégorgement	3 mois avant expédition
Dosage	EXTRA-BRUT - 4,5 g/L de sucre
Production	3 883 bouteilles

VIGNOBLES : CUIS 1^{er} Cru, CRAMANT Grand Cru, CHOUILLY Grand Cru, OGER Grand Cru, VERTUS 1^{er} Cru
CONTACT : 1 rue de la République 51530 CUIS Tél : 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 SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

CHAMPAGNE
Pierre Gimonnet
& Fils

le terroir est un Chef d'oeuvre de la Nature...