

CHOUILLY GRAND CRU 2014

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 : Millésime 2014

Cépage : 100% Chardonnay

Terroirs : 100% Chouilly Grand Cru - Côte des Blancs. Plusieurs parcelles mais un seul lieu-dit « Montaigu » 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