

CHOUILLY GRAND CRU

Extra-brut – 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 « Gimmonnet » 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 Spécial 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 2016

Cépage 100% Chardonnay
Terroir 100% **CHOUILLY** Grand Cru
Côte des Blancs

100% « Montaigu ».
Vigne plantée en 1951.

Vendange 27 et 28 septembre 2016
10°6 degré naturel

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 2017
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-gimmonnet.com
Toutes les fiches techniques sont disponibles sur www.champagne-gimmonnet.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.