

# 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> Cru, CRAMANT Grand Cru, CHOUILLY Grand Cru, OGER Grand Cru, VERTUS 1<sup>er</sup> 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](http://www.champagne-gimmonnet.com)

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