

# CHOUILLY GRAND CRU 2017

Cuvée Special Club – Extra-brut

Finesse et élégance, à la texture ultra-crayeuse

Le Chouilly Grand Cru millésimé incarne parfaitement l'essence du Champagne « blanc de blancs », offrant une finesse, une délicatesse et une onctuosité caractéristiques, emblématiques de l'esprit « Gimonnet ».

En tant qu'ardents défenseurs des assemblages issus de différentes origines pour atteindre une plus grande complexité et un équilibre optimal, avec nos 12 hectares de Grand Cru, nous n'avions jamais osé élaborer un Spécial Club « grand cru » pur.

Chez Pierre Gimonnet, nous privilégions l'assemblage d'origines différentes afin d'obtenir plus de complexité et d'équilibre. Bien que nous possédions 12 hectares de Grand Cru, nous n'avions jamais élaboré de Spécial Club « grand cru » pur. Cependant, depuis le millésime 2012, nous avons décidé d'élargir la gamme Spécial Club en introduisant 3 nouvelles cuvées « Mono-Terroir » en quantités limitées sur les villages iconiques de la Côte des Blancs : Cramant, Chouilly et Oger... et depuis 2018, Cuis. Ces Champagnes « mono grand cru » sont les exceptions qui confirment la règle...



## CEPAGE

100% Chardonnay

## TERROIR

100% CHOUILLY Grand Cru, Côte des Blancs

Un seul lieu-dit « *Montaigu* », vigne plantée en 1951.

## VENDANGE

4 septembre 2017, 11°1 degré naturel

## VINIFICATION

Vendanges manuelles et pressurage fractionné

Débourbage à froid

Fermentation alcoolique thermorégulée

Fermentation malolactique

Élevage en cuves inox pendant 6 mois

Stabilisation au froid (-4°) et filtration sur argile

## TIRAGE

25 avril 2018

## VIEILLISSEMENT

En bouteille sur lies plus de 5 ans

## DEGORGEMENT

3 mois avant expédition

## DOSAGE

EXTRA-BRUT - 4,5 g/L de sucre

## PRODUCTION

3 947 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-gimonnet.com  
Toutes les fiches techniques sont disponibles sur [www.champagne-gimonnet.com](http://www.champagne-gimonnet.com)

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