

# CRAMANT Grand Cru

Extra-brut Millésimé – SPECIAL CLUB

« Notre Terroir préféré. Éléance soyeuse et profondeur »

Le « Cramant Grand Cru » Millésimé est sans aucun doute notre « coup de cœur », car c'est un assemblage de parcelles de vieilles vignes (40 à plus de 100 ans) sur ce Terroir unique, considéré par tous comme l'un des deux grands crus historiques de la Côte des Blancs. Sa texture soyeuse, son éléance et sa profondeur sont inimitables.

Irréductibles défenseurs des assemblages d'origines différentes pour obtenir plus de complexité et d'équilibre..., avec 12 hectares de Grand Cru, nous n'avions 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

<b>Cépage</b>	100% Chardonnay
<b>Terroirs</b>	100% <b>CRAMANT</b> Grand Cru Côte des Blancs

40 % « Terres des Buissons »,  
23 % « Champ du Prévot », « Grande plante » et « Croix »  
21 % « Bauves »,  
10 % « Au-dessus du Gros mont »  
6,6 % « Terroir »

<b>Vendange</b>	22-27 septembre 2016 à 11°3 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

<b>Tirage</b>	avril 2017
<b>Vieillessement</b>	en bouteille sur lies plus de 4 ans
<b>Dégorgement</b>	3 mois avant expédition
<b>Dosage</b>	extra brut 4 g/L de sucre
<b>Production</b>	3 880 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.