

# SPECIAL CLUB

## « Grands Terroirs de Chardonnay » Extra-brut Millésimé

### « L'élégance des Grands Champagnes » Cuvée de prestige depuis 1971

Cette cuvée est le fruit d'un travail quasi-maniaque à tous les stades d'élaboration. L'assemblage, composé exclusivement de Chardonnay de la Côte des Blancs, est un assemblage « millimétré » de vieilles vignes de plus de 40 ans dont les deux plus anciennes ont été plantées en 1911 et 1913.

Le Spécial Club est composé majoritairement des « cœurs de terroirs » de Cramant Grand Cru, complété par Chouilly « Montaigu » et d'une pointe de Cuis 1<sup>er</sup> cru pour apporter la touche fraîcheur, signature du style Pierre Gimonnet & Fils.

Cette cuvée, « nec plus ultra » de nos terroirs, se distingue par une texture très soyeuse et une finesse et une élégance digne des plus grandes cuvées de Champagne.



#### ASSEMBLAGE 2014

<b>Cépage</b>	100% Chardonnay
<b>Terroirs</b>	100% Côte des Blancs 84% Grand cru - 16% 1 <sup>er</sup> cru

- 59% **CRAMANT** Grand Cru  
« Fond du Bateau », « Gromonts », « Briquettes », « Bauves » et « Bionnes »
- 25% **CHOUILLY** Grand Cru  
« Montaigu »
- 16% **CUIS** 1<sup>er</sup> Cru  
« Croix-Blanche » et « Roualles »

#### Vinification

- Vendanges manuelles et pressurage fractionné
- Débourbage à froid
- Fermentation alcoolique thermorégulée
- Fermentation malolactique
- Élevage en cuves pendant 8 mois
- Stabilisation au froid (-4°) et filtration sur argile

<b>Tirage</b>	avril 2015
<b>Vieillessement</b>	En bouteille sur lies plus de 4 ans
<b>Dégorgement</b>	3 mois avant expédition
<b>Dosage</b>	EXTRA BRUT - 5 g/L de sucre
<b>Production annuelle</b>	<b>24 876</b> bouteilles 1 172 magnums