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 1er 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

Cépage	100% Chardonnay
Terroirs	100% Côte des Blancs 84% Grand cru – 16% 1er cru

59% **CRAMANT** Grand Cru
« Bateau », « Gros Mont », « Briquettes », « Bauves » et « Bionnes »
25% **CHOUILLY** Grand Cru
« Montaigu »
16% **CUIS** 1er 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

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

VIGNOBLES : CUIS 1er Cru, CRAMANT Grand Cru, CHOUILLY Grand Cru, OGER Grand Cru, VERTUS 1er 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

CHAMPAGNE
Pierre Gimonnet & Fils
le terroir est un Chef d'oeuvre de la Nature...

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