SPECIAL CLUB 2017

« GRANDS TERROIRS DE CHARDONNAY »

Cuvée de prestige depuis 1971

L'assemblage, exclusivement issu de Chardonnay de la prestigieuse Côte des Blancs, est un mariage minutieux de vieilles vignes âgées de plus de 40 ans, dont les deux plus anciennes ont été plantées en 1911 et 1913.
Le Spécial Club se compose principalement des joyaux de terroirs de Cramant Grand Cru *(Le bateau, Les Terres des Buissons…),* enrichi par le Chouilly Grand Cru *(Montaigu)*, et agrémenté d'une touche de Cuis 1er cru *(La Croix-Blanche)* pour une fraîcheur caractéristique, véritable empreinte du style distinctif de Pierre Gimonnet & Fils.
Cette cuvée, véritable aboutissement de nos terroirs, se démarque par une texture d'une extrême souplesse, ainsi qu'une finesse et une élégance dignes des plus grands Champagnes.



CEPAGE
100% Chardonnay

TERROIRS
100% Côte des Blancs (90% Grands crus et 10% 1er cru)

57 % **CRAMANT** Grand Cru
30% « Terres des Buissons », 13 % « Bateau », 7% « Briquettes », 7% « Bauves », et « Bionnes »

33% **CHOUILLY** Grand Cru
27% « Montaigu » et 6% « Ronds Buissons »

10% **CUIS** 1er Cru « *Croix-Blanche* »

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	25 avril 2018
VIEILLISSEMENT	En bouteille sur lies plus de 6 ans
DEGORGEMENT	3 mois avant expédition
DOSAGE	EXTRA BRUT - 5 g/L de sucre
PRODUCTION ANNUELLE	20 829 bouteilles

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