

# OGER Grand Cru

Extra-brut Millésimé – SPECIAL CLUB

## « Puissance et minéralité d'un grand terroir »

Le « OGER GRAND CRU » Millésimé est la seule origine provenant du sud de la Côte des Blancs. Elle se singularise par sa puissance naturelle et son expression minérale « plus fumée » et « graphite » que nos assemblages habituels. Pour découvrir l'opulence d'un Terroir du Sud de de la Côte des Blancs.

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'icône « Grands terroirs de Chardonnay » est complétée par 3 cuvées « Mono-Terroir » en quantités limitées.

Ces Champagnes « mono grand cru » sont les exceptions qui confirme la règle...



### ASSEMBLAGE 2016

<b>Cépage</b>	100% Chardonnay
<b>Terroirs</b>	100% OGER Grand Cru - Côte des Blancs 4 parcelles - 4 lieux-dits 47% « Terres de Noël » et « Brulis » (cœur de terroir) 30% « Champs Nérons » (Oger sur craie) 23% « Fondy » (Oger argilo-calcaire)
<b>Vendange</b>	26-27 septembre 2016 à 11°40 naturel
<b>Vinification</b>	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 5 ans
<b>Dégorgement</b>	6 mois avant expédition
<b>Dosage</b>	EXTRA-BRUT 4 g/L de sucre
<b>Production</b>	2921 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-gimmonnet.com  
Toutes les fiches techniques sont disponibles sur [www.champagne-gimmonnet.com](http://www.champagne-gimmonnet.com)