

OGER GRAND CRU 2017

Extra-brut Millésimé – SPECIAL CLUB

« Puissance et minéralité d'un grand terroir »

OGER GRAND CRU millésimé est la cuvée du domaine provenant intégralement 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.

Chez Pierre Gimonnet, nous privilégions l'assemblage d'origines différentes afin obtenir plus de complexité et d'équilibre. Bien que nous possédions 12 hectares de Grand Cru, nous n'avons jamais élaboré de Spécial Club « grand cru » pur. Cependant, depuis le millésime 2012, nous avons décidé d'élargir la gamme Spécial Club en introduisant 3 nouvelles cuvées « Mono-Terroir » en quantités limitées sur les villages iconique de la Cotes des Blancs : Cramant, Chouilly et Oger... et depuis 2018, Cuis. Ces Champagnes « mono grand cru » sont les exceptions qui confirme la règle...



MILLESIME : 2017

CEPAGE

100% Chardonnay

TERROIR :

OGER Grand Cru - Côte des Blancs

4 parcelles - 4 lieux-dits

62% « Terres de Noël » et « Brulis » (cœur de terroir)

20% « Fondy » (Oger argilo-calcaire)

18% « Champs Néron » (Oger sur craie)

VENDANGE

4 septembre 2017 à 11°6 naturel

VINIFICATION

Vendanges manuelles et pressurage fractionné

Débouillage à froid

Fermentation alcoolique thermorégulée

Fermentation malolactique

Élevage en cuves inox pendant 6 mois

Stabilisation au froid (-4°) et filtration sur argile

TIRAGE

25 avril 2018

VIEILLISSEMENT

En bouteille sur lies plus de 5 ans

DEGORGEMENT

6 mois avant expédition

DOSAGE

EXTRA-BRUT 4 g/L de sucre

PRODUCTION

3.952 bouteilles

VIGNOBLES : CUIS 1^{er} Cru, CRAMANT Grand Cru, CHOUILLY Grand Cru, OGER Grand Cru, VERTUS 1^{er} 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.