CUIS 1er CRU 2018

SPECIAL CLUB
DEPUIS 1971

EXTRA BRUT – BLANC DE BLANCS

« Notre terroir d'origine, version Grand Vin : fin, aérien et élégant »

Notre cuvée non millésimée est élaborée à partir de notre vignoble de Cuis depuis environ 100 ans. Cependant, nous n'avions jamais réalisé de cuvée « premium » 100% Cuis. Nous sommes fiers de vous présenter cette nouvelle bouteille Special Club « Cuis 1er cru ».
Grâce à des maturités de grappes de plus en plus abouties depuis cette dernière décennie, et surtout avec une date de cueillette retardée pour notre parcelle des « Roualles » (12 jours après) nous prenons le défi de produire 7 540 bouteilles.



MILLÉSIME 2018

CÉPAGE	100 % Chardonnay
TERROIRS	100% **CUIS 1er Cru,** Côte des Blancs 85% *« Croix-Blanche »* 15% *« Roualles »*
VENDANGE	1er septembre 2018 « *Croix Blanche* » 12 septembre 2018 « *Roualles* »
VINIFICATION	Vendanges manuelles et pressurage fractionné Débourbage à froid Fermentation alcoolique thermorégulée Fermentation malolactique Élevage en cuves pendant 6 à 8 mois Stabilisation au froid (-4°) et filtration sur argile
TIRAGE	9 mai 2019
VIELLISSEMENT	Sur lies plus de 4 ans
DÉGORGEMENT	1 an avant expédition
DOSAGE	EXTRA-BRUT | ±4 g/L de sucre
PRODUCTION	7 540 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 | 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 SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.