CUIS 1er CRU 2019

EXTRA BRUT – BLANC DE BLANCS

SPECIAL CLUB
DEPUIS 1971

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

Depuis toujours, la famille Gimonnet cultive ce **1er cru du Nord de la Côte des Blancs**, dont les raisins signent l'équilibre de tous nos assemblages : **colonne vertébrale du Brut Sans Année** et composante essentielle de nos cuvées millésimées.
Depuis 2018, nous avons choisi de faire parler ce cru à part entière, de lui rendre hommage dans une version grand vin. Avec **15 hectares sur ce village**, et dans un contexte de maturité nouvelle liée au climat, produire 4 000 bouteilles devient possible. **Et surtout, légitime.** C'est le **soliste virtuose** de notre collection Special Club.
Là où la cuvée principale – *Grands Terroirs de Chardonnay* – compose une symphonie d'assemblages, là où les trois autres Special Club sont des **Grands Crus**, ce **Club "Cuis 1er Cru"** joue une autre partition : celle d'un **"mono-premier cru"**, plus cristallin, plus aérien.
Une cuvée rare, d'une **précision ciselée**, qui donne à voir **la facette originelle** du style Gimonnet.



MILLÉSIME 2019

CÉPAGE	100 % Chardonnay
TERROIR	100% **CUIS 1er CRU,** Côte des Blancs 90% *« Croix-Blanche »* 10% *« Roualles »*
VENDANGE	16 septembre 2019
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	27 avril 2020
VIELLISSEMENT	Sur lies plus de 6 ans
DÉGORGEMENT	1 an avant expédition
DOSAGE	EXTRA-BRUT | environ 4 g/L de sucre
PRODUCTION	4 020 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.