

# CUIS 1<sup>er</sup> Cru

Extra-brut Millésimé – SPECIAL CLUB

« Frais, vif et élégant »

Notre cuvée non millésimée est élaborée à partir de notre vignoble de Cuis depuis environ de 100 ans. Cependant, nous n'avions jamais réalisé de cuvée « premium » 100% Cuis. Nous sommes fiers de vous présenter cette nouvelle bouteille spéciale Club « Cuis 1<sup>er</sup> cru ».

Grâce à des maturités de grappes de plus en plus abouties depuis cette dernière décennie, nous prenons le défi de produire 7 540 bouteilles.



## Millésime 2018

**Cépage** 100% Chardonnay

**Terroirs** 100% CUIS 1<sup>er</sup> Cru  
Côte des Blancs

85 % « Croix Blanche »,  
15 % « Roualles »,

**Vendange** 1<sup>er</sup> 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 mois  
Stabilisation au froid (-4°) et filtration sur argile

**Tirage** 9 mai 2019

**Vieillessement** en bouteille sur lies plus de 4 ans

**Dégorgement** 3 mois avant expédition

**Dosage** EXTRA BRUT 5 g/L de sucre

**Production** 7 540 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-gimonnet.com  
Toutes les fiches techniques sont disponibles sur [www.champagne-gimonnet.com](http://www.champagne-gimonnet.com)

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