

Cuis 1^{er} Cru

BRUT - BLANC DE BLANCS

« Le Style Maison : fraîcheur et pureté »

Vif, aérien, salivant, à l'équilibre parfait... cette cuvée représente l'archétype du style Pierre Gimmonnet et Fils. Chaque année, nous utilisons tous les vins dont nous avons besoin pour reproduire ce style Maison : c'est la cuvée prioritaire du Domaine. Pour ce faire, nous veillons à marier de façon très subtile des vins de l'année avec des vins de réserve de plusieurs années.

Pour réussir cette étape délicate et fondamentale, la maison Pierre Gimmonnet et Fils a opté pour la conservation de tous ses vins de réserve en bouteilles (sur lies fines) et non en cuves (ce qui permet d'incorporer des vins de plus de deux ans ayant gardé toute leur fraîcheur). Cette méthode d'assemblage est très rare : **nous sommes le seul vigneron champenois à garder tous nos vins de réserve en bouteilles**, et ce depuis 1982.



ASSEMBLAGE 205

Cépage

100% Chardonnay

Terroir

Cuis 1^{er} Cru – Côte des Blancs

Vendanges

65.8 % de **2018**,
9.2 % de **2016**,
6.6 % de **2015**,
10.4 % de **2014**,
2.3% de **2013**,
3.4 % de **2012**,
2.3 % de **2011**

Vinification

Vendanges manuelles et pressurage fractionné
Débourbage à froid
Fermentation alcoolique thermorégulée
Fermentation malolactique
Élevage en cuves pendant 6 à 8 mois
Vins de réserve conservés en bouteille
Stabilisation au froid (-4°) et filtration sur argile

Tirage

mars 2019

Vieillessement

En bouteille sur lies 24 mois

minimum

Dégorgement

3 mois avant expédition

Dosage

5.5 à 6 g/L de sucre

Production annuelle

256 jéroboams

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-gimmonnet.com

Toutes les fiches techniques sont disponibles sur www.champagne-gimmonnet.com

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