

Pierre Gimonnet & Fils

BRUT EXTRA

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Cuis, Côtes des Blancs

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Calcareo

Vinificazione Assemblaggio di 6 vendemmie con un'annata base. Le uve vengono raccolte manualmente e pressate. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata e successivamente inizia la fermentazione malolattica. Invecchiamento per 6/8 mesi in bottiglia e stabilizzazione a freddo. Successivamente i liquidi vengono leggermente filtrati su argilla.

Dosaggio 4 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti Minimo 24 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo Al naso è inizialmente floreale, per poi evolvere verso un fruttato agrumato e chiudere con il classico sentore di lieviti.

Sapore Al palato risulta vivace e leggero, raffinato e puro, con un'ottima lunghezza.

Abbinamenti Perfetto per aperitivi formali e raffinati. Ottimo da abbinare a crudité di mare, ma ideale anche con una buona mozzarella.



CUIS / CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1929



VITIGNI | CHARDONNAY



ENOLOGO | DIDIER E OLIVIER GIMONNET

