

Pierre Gimonnet & Fils

GASTRONOME

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Côtes des Blancs, 45% Chouilly,, 20% Cramant, 3% Oger, 20% Cuis, 12% Vertus.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Calcareo

Vinificazione Vendemmie manuali e pressatura frazionata; decantazione statica a freddo; fermentazione alcolica termoregolata; fermentazione malolattica; affinamento in vasche per 8 mesi; stabilizzazione a freddo (-4°) e filtrazione su argilla.

Dosaggio 4,5 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti Minimo 36 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo Bouquet di grande ampiezza e consistenza, note di frutta secca, lieviti, crosta di pane, fiori bianchi secchi, fieno.

Sapore Al palato risulta equilibrato, fresco e deciso.

Abbinamenti Perfetto come aperitivo o per accompagnare tutto il pasto.



CUIS / CHAMPAGNE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1929

 VITIGNI | CHARDONNAY

 ENOLOGO | DIDIER E OLIVIER GIMONNET

