

Pierre Gimonnet & Fils

SPECIAL CLUB OGER GRAND CRU 2017

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Côtes des Blancs, Cramant Grand Cru. Parcelle: 62% Terres de Noël e Brulis, 18% Champs Nérons (Craie), 20% Fondy (suolo argilloso-calcareo).

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Calcareo e argilloso

Vinificazione Le uve vengono raccolte manualmente e pressate. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata e successivamente inizia la fermentazione malolattica. La maturazione in tini per 6 mesi anticipa la stabilizzazione a freddo e la filtrazione su argilla.

Dosaggio 4 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti Più di 60 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo Al naso è complesso, con rimandi agli agrumi e con una mineralità ben in evidenza accompagnata da una nota fumosa.

Sapore Il sorso è in linea con il naso, con la mineralità sempre ben presente unita a una traccia di grafite. Teso e potente, ha un finale lunghissimo.

Abbinamenti Perfetto insieme a crostacei e piatti a base di pesce.



CUIS / CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1929



VITIGNI | CHARDONNAY



ENOLOGO | DIDIER E OLIVIER GIMONNET

