

CHAMPAGNE BRUT EXTRA 1er CRU

CUIS/CÔTES DES BLANC



- Anno di fondazione 1929
- 28 Ha di proprietà nella côte des blancs:
- Cuis e Vertus nei 1ers Cru
- Cramant, Chovilly e Ogier nei Grands Crus
- Gli artisans-vignerons Olivier e Didier Gimmonnet giocano sulle variazioni dei terroirs per donare agli amanti nuances, tutta la magia degli assemblaggi
- Membri del Club Trésor de Champagne
- Produzione annua 250.000



TIPOLOGIA

Champagne



ZONA PRODUTTIVA

Côte des Blancs



VITIGNO

Chardonnay 100% Cuis 1er Cru di 7 vendemmie:
73 % del 2017 (di cui 19 % eccellente prima taglia)
7.8 % del 2015
10.3 % del 2014
4.9 % del 2013
1.5% del 2012
1.5% del 2011
1% del 2010



VINIFICAZIONE

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.



GRADAZIONE ALCOLICA

12% Alc. /Vol



AFFINAMENTO

Maturazione sui lieviti minimo 36 mesi e sboccatura 3 mesi prima della messa sul mercato.



DOSAGE

4g/L di zucchero

