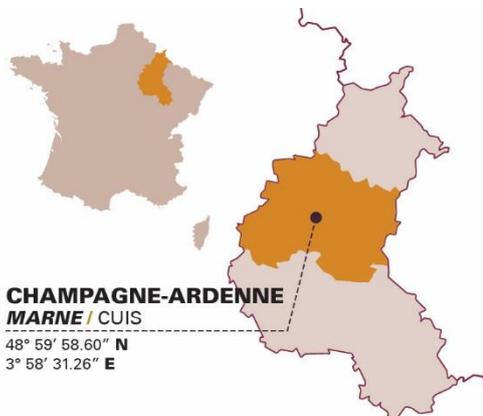


CHAMPAGNE GASTRONOME BRUT 1er CRU 2018

CUIS/CÔTES DES BLANC



- Anno di fondazione 1929
- 28 Ha di proprietà nella Côte des Blancs:
 - Cuis e Vertus nei 1ers Cru
 - Cramant, Chouilly 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

100% Côte des Blancs – 66,5% grands cru – 33,5% 1ers cru



VITIGNO

Chardonnay 100%:
39% Cramant Grand cru
24,5% Chouilly Grand cru
3% Oger Grand cru
10,5% Vertus 1er cru
23% Cuis 1er cru



VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte manualmente e pressate. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata tra i 18 e i 21° e successivamente inizia la fermentazione malolattica. Invecchiamento in tini neutri per 8 mesi e stabilizzazione a freddo. Dopo l'assemblaggio i liquidi vengono leggermente filtrati su argilla



AFFINAMENTO

Maturazione in bottiglia sulle fecce fini per almeno 3 anni. Sboccatura 3 mesi prima della messa in commercio



DOSAGE

5g/L di zucchero



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