

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

