

Pierre Gimmonnet & Fils

OGER GRAND CRU

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Côtes des Blancs, nel Grand Cru di Oger in 4 parcelle: 47% Terres de Noël e Brulis, 50% Champs Nérons, 3% Fondy.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Calcereo

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 5 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti Più di 24 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo Al naso è ampio e complesso, con uno sfondo minerale che fa da base a note di agrumi e a un leggero sentore affumicato.

Sapore Al palato è coerente con il naso: la mineralità bene presente durante tutta la bevuta e si unisce a un tocco deciso ed elegante di grafite. Finale equilibrato e lungo.



CUIS / CHAMPAGNE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1929

 VITIGNI | CHARDONNAY

 ENOLOGO | DIDIER E OLIVIER GIMONNET

