



PIERRE GIMONNET & FILS

Schede tecniche



Pierre Gimonnet & Fils

CUIS TER CRU

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Cuis, Côtes des Blancs

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Calcareo

Vinificazione Assemblaggio di 8 vendemmie. 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.

Dosaggio 6 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 24-30 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo Al naso è inizialmente floreale, per poi evolvere verso un fruttato agrumato e chiudere con il classico sentore di lieviti.

Sapore Al palato risulta vivace e leggero, raffinato e puro, con un'ottima lunghezza.

Abbinamenti Perfetto per aperitivi formali e raffinati. Ottimo da abbinare a crudité di mare, ma ideale anche con una buona mozzarella.



CUIS / CHAMPAGNE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1929

 VITIGNI | CHARDONNAY

 ENOLOGO | DIDIER E OLIVIER GIMONNET



Pierre Gimonnet & Fils

BRUT EXTRA

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Cuis, Côtes des Blancs

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Calcareo

Vinificazione Assemblaggio di 6 vendemmie con un'annata base. 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.

Dosaggio 4 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti Minimo 24 mesi

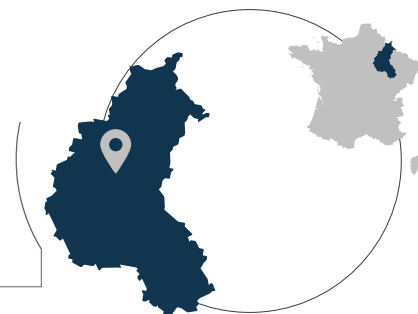
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo Al naso è inizialmente floreale, per poi evolvere verso un fruttato agrumato e chiudere con il classico sentore di lieviti.

Sapore Al palato risulta vivace e leggero, raffinato e puro, con un'ottima lunghezza.

Abbinamenti Perfetto per aperitivi formali e raffinati. Ottimo da abbinare a crudité di mare, ma ideale anche con una buona mozzarella.



CUIS / CHAMPAGNE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1929

 VITIGNI | CHARDONNAY

 ENOLOGO | DIDIER E OLIVIER GIMONNET



Pierre Gimonnet & Fils

ROSÉ DE BLANCS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Côtes des Blancs (Chouilly, Cramant, Oger, Cuis, Vertus, Villeneuve) e Montagne de Reims (Bouzy).

Vitigno 94% Chardonnay, 6% Pinot Noir

Tipologia del terreno Calcareo

Vinificazione Le uve vengono raccolte manualmente e pressate. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata e successivamente inizia la fermentazione malolattica. Invecchiamento in tini neutri per 6/8 mesi e stabilizzazione a freddo. Dopo l'assemblaggio i liquidi vengono leggermente filtrati su argilla.

Dosaggio 5 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 18 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosa pallido con perlage persistente.

Profumo Delicato al naso, con aromi di frutti a bacca rossa, sentori floreali e fresche sfumature agrumate.

Sapore Il frutto ritorna in bocca, dove però domina la grande freschezza dettata dai ricordi di mandarino e pompelmo. La chiusura è elegante e minerale.

Abbinamenti Perfetto per aperitivo, Champagne da abbinare a taglieri di affettati e salumi.



CUIS / CHAMPAGNE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1929

 VITIGNI | CHARDONNAY

 ENOLOGO | DIDIER E OLIVIER GIMONNET



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



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Spirits S.p.a.


MERE GALLI
Spirits

powered by
 GRUPPO MERE GALLI

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



Pierre Gimonnet & Fils

OENOPHILE 2020

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Cuis, Côtes des Blancs. 23% Grand Cru Cramant (parcelle Buissons e Bateau), 48% Grand Cru Chouilly (parcelle Mont Aigu e Ronds Buissons), 28% Premier Cru Cuis (parcelle Croix-Blanche, Bourg Gauche e Roualles), 1% Premier Cru Vertus (Parcelle Justice e Faucherets).

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Calcareo

Vinificazione Le uve vengono raccolte manualmente e pressate separatamente. Decantazione a freddo. Fermentazione alcolica a temperatura controllata. Fementazione malolattica svolta. Riposo di 8 mesi in vasche d'acciaio inox. Stabilizzazione a freddo (-4°C) e filtrazione su argilla.

Dosaggio 0 gr/l, Brut Nature

Affinamento sui lieviti Più di 60 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino.

Profumo Al naso è fresco, agrumato e minerale.

Sapore Il sorso è ben bilanciato: mineralità, complessità e delicatezza sono perfettamente in equilibrio. Il finale è minerale e gessoso.

Abbinamenti Perfetto da solo o in abbinamento a un plateau di frutti di mare.



CUIS / CHAMPAGNE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1929

 VITIGNI | CHARDONNAY

 ENOLOGO | DIDIER E OLIVIER GIMONNET



Pierre Gimonnet & Fils

SPECIAL CLUB GRANDS TERROIRS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Cuis, Côtes des Blancs. 58% Grand Cru Cramant (parcelle Terres des Buissons, Bateau, Bauves, Gros Monts, Champ du Prévot), 27% Grand Cru Chouilly (parcelle Mont Aigu), 28% Premier Cru Cuis (parcelle Croix-Blanche, Bourg Gauche e Roualles), 1% Premier Cru Vertus (Parcelle Justice e Faucherets).

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Calcereo

Vinificazione Le uve vengono raccolte manualmente e pressate separatamente. Decantazione a freddo. Fermentazione alcolica a temperatura controllata. Fementazione malolattica svolta. Riposo di 8 mesi in vasche d'acciaio inox. Stabilizzazione a freddo (-4°C) e filtrazione su argilla.

Dosaggio 0 gr/l, Brut Nature

Affinamento sui lieviti Più di 60 mesi

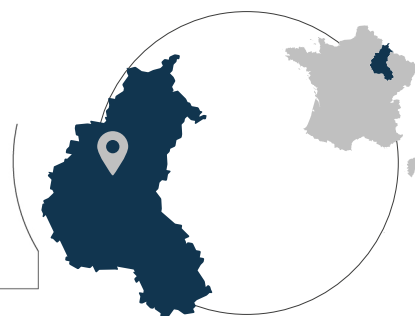
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino.

Profumo Al naso è fresco, agrumato e minerale.

Sapore Il sorso è ben bilanciato: mineralità, complessità e delicatezza sono perfettamente in equilibrio. Il finale è minerale e gessoso.

Abbinamenti Perfetto da solo o in abbinamento a un plateau di frutti di mare.



CUIS / CHAMPAGNE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1929

 VITIGNI | CHARDONNAY

 ENOLOGO | DIDIER E OLIVIER GIMONNET



Pierre Gimonnet & Fils

SPECIAL CLUB CUIS 1^{ER} CRU 2018

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Côtes des Blancs, Cuis Premier Cru. Parcelle: 85% Croix-Blanche, 15% Les Roualles.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Calcareo

Vinificazione Le uve vengono raccolte manualmente e pressate. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata e successivamente inizia la fermentazione malolattica. Rimane poi per 6 mesi sui lieviti prima della stabilizzazione a freddo e della filtrazione su argilla.

Dosaggio 5 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti Più di 48 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo Al naso è fresco e nettamente minerale: emergono fiori bianchi e scorza di limone.

Sapore Elegante e setoso, il palato riprende le note già avvertite al naso. Un sorso puro e fine, lunghissimo e profondo.

Abbinamenti Perfetto per tutto il pasto, per accompagnare menù a base di pesce e frutti di mare. Da abbinare a crudi di mare.



CUIS / CHAMPAGNE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1929

 VITIGNI | CHARDONNAY

 ENOLOGO | DIDIER E OLIVIER GIMONNET



Pierre Gimonnet & Fils

SPECIAL CLUB CHOUILLY GRAND CRU 2016

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Côtes des Blancs, Chouilly Grand Cru.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Calcareo

Vinificazione Le uve vengono raccolte manualmente e pressate. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata e successivamente inizia la fermentazione malolattica. I liquidi vengono filtrati e imbottigliati.

Dosaggio 4,5 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti Più di 48 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo Aromaticamente complesso, lascia percepire al naso richiami al lievito e alla pasticceria, note di frutta candita. Sfumature mielate e agrumate.

Sapore Ha un enorme volume sul palato. Connotato da un'ottima freschezza e da una buona mineralità, caratteristiche che lo accompagnano fino alla chiusura.

Abbinamenti Perfetto per tutto il pasto, per accompagnare menù a base di pesce e frutti di mare. Da provare con gli spiedini di gamberi e verdure.



CUIS / CHAMPAGNE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1929

 VITIGNI | CHARDONNAY

 ENOLOGO | DIDIER E OLIVIER GIMONNET



Pierre Gimonnet & Fils

SPECIAL CLUB CRAMANT GRAND CRU 2016



NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Côtes des Blancs, Cramant Grand Cru. Parcelle: 65% Terres de Buissons, 21% Le Bateau, 14% Grande Plante, Bauves e Bionnes.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Calcareo

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.

Dosaggio 4 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti Più di 48 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo Intenso e minerale, con note di agrumi, mela e pera, accompagnate da richiami di pietra focaia, mandorla e leggere sfumature fumé.

Sapore Strutturato e vibrante, con acidità precisa e trama cremosa; finale lungo, salino e marcatamente minerale, con una tipica impronta gessosa.

Abbinamenti Perfetto con crudi di mare, crostacei e piatti raffinati a base di pesce.



CUIS / CHAMPAGNE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1929

 VITIGNI | CHARDONNAY

 ENOLOGO | DIDIER E OLIVIER GIMONNET



Pierre Gimonnet & Fils

SPECIAL CLUB OGER GRAND CRU 2016

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Côtes des Blancs, Cramant Grand Cru. Parcelle: 47% Terres de Noël e Brulis, 30% Champs Nérons, 23% Fondy.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Calcareo

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

