

Pierre Gimonnet & Fils

SPECIAL CLUB CUIS 1ER 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

