

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

