

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

