

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

