



# Brut Tradition

*Cette cuvée est issue d'un assemblage à parts égales entre le Pinot Noir et le Chardonnay. Elle allie la puissance et le fruité du Pinot Noir à l'élégance et la finesse du Chardonnay. Ce champagne vous ravira les papilles à l'apéritif ou en dessert.*



## **Terroirs**

Côte des Blancs, Vallée de la Marne

## **Cépages**

50 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir

## **Âge moyen des parcelles**

30 ans

## **Densité de plantation**

7500 pieds / Ha

## **Assemblage**

Epernay, Chouilly, Oger, Vincelles, Verneuil

## **Vins de réserve**

De 25 % à 45 % suivant les années

## **Vinification**

- Vendanges manuelles + pressurage fractionné
- Débourage des jus à froid
- Fermentation Alcoolique dans cuves thermorégulées
- Fermentation malolactique complète
- Élevage en cuves inox pendant 6 mois
- Stabilisation au froid (-4°C)
- Filtration sur argile

## **Mise en bouteille**

Février 2014

## **Vieillessement**

De 18 à 30 mois

## **Dégorgement**

3 mois minimum avant mise en vente

## **Dosage**

8 grammes / litre - Brut

## **Production annuelle**

25 000 bouteilles



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CHAMPAGNE  
**GIMONNET  
GONET**  
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

*Visite*

39, Grande rue - 51190, Le Mesnil sur Oger  
Tél. : 09 82 29 93 15  
contact@champagne-gimmonnet-gonet.com