



Rosé GRAND CRU

*Cette cuvée est issue d'un assemblage de 93 % de Chardonnay sur lequel est adjoint 7 % de Pinot Noir.
Sa couleur très pale, sa robe extrêmement fine lui confèrent beaucoup d'élégance et de légèreté.
On retrouve ainsi un champagne plein de finesse avec de légères notes de fruits rouges.
Il sera idéal à l'apéritif ou en dessert.*



Terroirs

Côte des Blancs, Montagne de Reims

Cépages

93 % Chardonnay, 7 % Pinot Noir

Âge moyen des parcelles

35 ans

Densité de plantation

7500 pieds / Ha

Assemblage

Cramant, Le Mesnil sur Oger, Oiry, Chouilly, Bouzy

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
- Le Bouzy rouge est acheté puis assemblé

Mise en bouteille

Février 2014

Vieillessement

Entre 18 et 24 mois

Dégorgement

3 mois minimum avant mise en vente

Dosage

8 grammes / litre - Brut

Production annuelle

5000 bouteilles



CHAMPAGNE
**GIMONNET
GONET**
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

Visite

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