



CHAMPAGNE  
**GIMONNET  
GONET**  
FRÈRE ET SŒUR



## L'ACCORD

CÔTE DES BLANCS - VALLÉE DE LA MARNE

---

### FINESSE & FRUITÉ

#### EN QUELQUES MOTS :

Reffet entier de notre vignoble, cette cuvée vous invite à un accord entre nos pinots noirs de la Vallée de la Marne et nos chardonnays de la Côte des Blancs alliant harmonieusement la finesse des chardonnays et le fruité des pinots noirs.

#### LE VIGNOBLE :

**Cépages** : 60 % Pinot Noir ; 40 % Chardonnay

**Crus** : Troissy, Mesnil sur Oger, Oger, Epernay

#### LA CAVE :

**Vinification** : Fermentation alcoolique à 17°C  
Fermentation malolactique complète  
Elevage sur lies fines en cuves inox

**Vieillessement** : 18 mois minimum

**Dégorgement** : 3 mois minimum avant vente

**Dosage** : 6 g/l (BRUT)

**Format disponible : Bouteille**

---

CHAMPAGNE GIMONNET - GONET

39, Grande Rue - 51190 - Le Mesnil sur Oger

Tel : + 33.(0)9.82.29.93.15 - [contact@champagne-gimonnet-gonet.com](mailto:contact@champagne-gimonnet-gonet.com) - [www.champagne-gimonnet-gonet.com](http://www.champagne-gimonnet-gonet.com)