



CHAMPAGNE
GIMONNET
GONET
FRÈRE ET SŒUR



L'ACCORD

CÔTE DES BLANCS - VALLÉE DE LA MARNE

FINESSE & FRUITÉ

EN QUELQUES MOTS :

Reflet 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

Vieillissement : 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 - www.champagne-gimonnet-gonet.com