



CHAMPAGNE
GIMONNET
GONET
FRÈRE ET SŒUR



L'ECLAT

CÔTE DES BLANCS - MONTAGNE DE REIMS

FRUITÉ & DÉLICATESSE

EN QUELQUES MOTS :

Juste équilibre entre la fruité du Pinot noir et la délicatesse du Chardonnay, nous voulons un rosé dans la continuité du style maison, tout en finesse.

LE VIGNOBLE :

Cépages : 70 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir

Crus : Cuis, Cramant, Oiry, Troissy, Courmas

LA CAVE :

Vinification : Fermentation alcoolique à 17°C
Fermentation malolactique complète
Elevage sur lies fines en cuves inox
Rosé d'assemblage

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