



CHAMPAGNE
GIMONNET
GONET
FRÈRE ET SŒUR



L'IDENTITÉ 2019
CÔTE DES BLANCS

RONDEUR ET GÉNÉROSITÉ

EN QUELQUES MOTS :

Cette cuvée se veut le juste reflet d'un millésime. Le millésime 2019 est un Blanc de blancs rond et généreux retracant une année où la chaleur et le soleil étaient omniprésents.

LE VIGNOBLE :

Cépages : 100 % Chardonnay

Crus : 70 % Oiry, 30 % Le Mesnil sur Oger

LA CAVE :

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

Vieillissement : 60 mois minimum

Dégorgement : 6 mois minimum avant vente

Dosage : 1,5 g/l (EXTRA - BRUT)

Formats disponibles : Bouteille, Magnum

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