



CHAMPAGNE
**GIMONNET
GONET**
FRÈRE ET SŒUR



L'ORIGINE CÔTE DES BLANCS

ÉLÉGANCE & FINESSE

EN QUELQUES MOTS :

Assemblage des nos grands crus, "L'Origine" est notre cuvée signature, notre ADN. Une expression toute en élégance et en finesse de nos chardonnays de la Côte des Blancs.

LE VIGNOBLE :

Cépages : 100 % Chardonnay

Crus : Chouilly, Cramant, Oiry, Oger, Le Mesnil sur Oger

LA CAVE :

Vinification : Fermentation alcoolique à 17°C

Fermentation malolactique complète
Elevage sur lies fines en cuves inox

Vieillissement : 24 mois minimum

Dégorgement : 3 mois minimum avant vente

Dosage : 5 g/l (BRUT)

Formats disponibles : Bouteille, Magnum, Jéroboam, ½ 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