



Carat du Mesnil

BLANC DE BLANCS – GRAND CRU
RÉCOLTE 2008

Ce vin est exclusivement élaboré les années où la qualité de la récolte nous semble exceptionnelle. Il provient de parcelles de plus de 60 ans, situées sur la commune du Mesnil-sur-Oger avec des rendements maîtrisés de par l'âge des parcelles ; un degré alcoolique oscillant autour de 11° et une certaine acidité à la récolte. Avec un vieillissement très lent, presque 5 années, cette cuvée est dotée d'une très belle longueur mêlée à une révélation de minéralité apportée par le célèbre cru du Mesnil-sur-Oger. Elle est sans complexe parmi les grandes cuvées champenoises.



Terroirs

Côte des Blancs

Cépages

100 % Chardonnay

Âge moyen des parcelles

65 ans

Densité de plantation

7500 pieds / Ha

Assemblage

Le Mesnil sur Oger

Récolte

2008

Vinification

- Vendanges manuelles + pressurage fractionné
- Débourage des jus à froid
- Fermentation Alcoolique dans cuves thermorégulées
- Fermentation malolactique complète
- Elevage en cuves inox pendant 6 mois
- Stabilisation au froid (-4°C)
- Filtration sur argile

Mise en bouteille

Janvier 2009

Vieillessement

Minimum 60 mois

Dégorgement

3 mois minimum avant mise en vente

Dosage

3 grammes / litre - Brut

Production annuelle

1 004 bouteilles



CHAMPAGNE
**GIMONNET
GONET**
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

Visite

39, Grande rue - 51190 Le Mesnil sur Oger

Tél. : 09 82 29 93 15

contact@champagne-gimmonnet-gonet.com