



# 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