



## Extra BLANC DE BLANCS – GRAND CRU

*Cette Cuvée est uniquement composée d'une sélection de nos Chardonnays provenant des Grands Crus de la Côte des Blancs.  
C'est un champagne tout en fraîcheur, élégance et finesse.  
Ce vin sera idéal pour être dégusté à l'apéritif ou avec des crustacés, du caviar ou encore des sushis*



### **Terroirs**

Côte des Blancs

### **Cépages**

100 % Chardonnay

### **Âge moyen des parcelles**

45 ans

### **Densité de plantation**

7500 pieds / Ha

### **Assemblage**

Cramant, Le Mesnil sur Oger

### **Récolte**

2006

### **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 2010

### **Vieillessement**

Minimum 36 mois

### **Dégorgement**

3 mois minimum avant mise en vente

### **Dosage**

Environ 2 grammes / litre - Extra Brut

### **Production annuelle**

2500 bouteilles

Disponible également en magnums



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CHAMPAGNE  
**GIMONNET  
GONET**  
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

### *Visite*

39, Grande rue - 51190 Le Mesnil sur Oger  
Tél. : 09 82 29 93 15  
contact@champagne-gimonnet-gonet.com