



Prestige

BLANC DE BLANCS – GRAND CRU
MILLÉSIME 2010

*Ce vin millésimé est composé uniquement de Chardonnays des prestigieux crus de Cramant et du Mesnil-sur-Oger.
Il est le fruit d'une sélection rigoureuse de nos meilleures parcelles exposées plein sud
qui lui apporte ses notes de pain grillé et d'amandes*

**Terroirs**

Côte des Blancs

Cépages

100 % Chardonnay

Âge moyen des parcelles

35 ans

Densité de plantation

7500 pieds / Ha

Assemblage

Cramant, Le Mesnil sur Oger

Millésime

2010

Vinification

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

Mise en bouteille

Janvier 2011

Vieillessement

Minimum 36 mois

Dégorgement

3 mois minimum avant mise en vente

Dosage

5 grammes / litre - Brut

Production annuelle

4 842 bouteilles



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