

# CHAMPAGNE CRAMANT GRAND CRU 2015

CUIS/CÔTES DES BLANC



- Anno di fondazione 1929
- 28 Ha di proprietà nella Côte des Blancs:
  - Cuis e Vertus nei 1ers Cru
  - Cramant, Chouilly e Ogier nei Grands Crus
- Gli artisans-vignerons Olivier e Didier Gimmonnet giocano sulle variazioni dei terroirs per donare agli amanti nuances, tutta la magia degli assemblaggi
- Membri del Club Trésor de Champagne
- Produzione annua 250.000



## TIPOLOGIA

Extra-brut Millésimé – Spécial Club



## ZONA PRODUTTIVA

100% CRAMANT Grand Cru Côte des Blancs



## VITIGNO

100% Chardonnay



## VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte manualmente e pressate. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata tra i 18 e i 21° e successivamente inizia la fermentazione malolattica. Invecchiamento in tini neutri per 8 mesi e stabilizzazione a freddo. Dopo l'assemblaggio i liquidi vengono leggermente filtrati su argilla



## AFFINAMENTO

Maturazione in bottiglia sulle fecce fini per almeno 4 anni. Sboccatura 3 mesi prima della messa in commercio



## DOSAGE

Extra Brut 4g/L di zucchero

