

Pierre Gimonnet & Fils

# SPECIAL CLUB OGER GRAND CRU 2017

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Côtes des Blancs, Cramant Grand Cru. Parcelle: 62% Terres de Noël e Brulis, 18% Champs Nérons (Craie), 20% Fondy (suolo argilloso-calcareo).

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Tipologia del terreno** Calcareo e argilloso

**Vinificazione** Le uve vengono raccolte manualmente e pressate. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata e successivamente inizia la fermentazione malolattica. La maturazione in tini per 6 mesi anticipa la stabilizzazione a freddo e la filtrazione su argilla.

**Dosaggio** 4 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** Più di 60 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino con riflessi dorati

**Profumo** Al naso è complesso, con rimandi agli agrumi e con una mineralità ben in evidenza accompagnata da una nota fumosa.

**Sapore** Il sorso è in linea con il naso, con la mineralità sempre ben presente unita a una traccia di grafite. Teso e potente, ha un finale lunghissimo.

**Abbinamenti** Perfetto insieme a crostacei e piatti a base di pesce.



CUIS / CHAMPAGNE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1929

 VITIGNI | CHARDONNAY

 ENOLOGO | DIDIER E OLIVIER GIMONNET

