

Cuis 1^{er} Cru

BRUT - BLANC DE BLANCS

« Le Style Maison : fraîcheur et pureté »

Vif, aérien, salivant, à l'équilibre parfait... cette cuvée représente l'archétype du style Pierre Gimmonnet et Fils. Chaque année, nous utilisons tous les vins dont nous avons besoin pour reproduire ce style Maison : c'est la cuvée prioritaire du Domaine. Pour ce faire, nous veillons à marier de façon très subtile des vins de l'année avec des vins de réserve de plusieurs années.

Pour réussir cette étape délicate et fondamentale, la maison Pierre Gimmonnet et Fils a opté pour la conservation de tous ses vins de réserve en bouteilles (sur lies fines) et non en cuves (ce qui permet d'incorporer des vins de plus de deux ans ayant gardé toute leur fraîcheur). Cette méthode d'assemblage est très rare : nous sommes le seul vigneron champenois à garder tous nos vins de réserve en bouteilles, et ce depuis 1982.



Cépage : 100% Chardonnay

Terroirs : Cuis 1^{er} Cru - Côte des Blancs

Assemblage N° 189 : issu de 5 vendanges

- 70 % de 2016 (dont 12 % d'excellentes 1^{ères} tailles),
- 5 % de 2015,
- 10.5 % de 2014,
- 5 % de 2013,
- 9.5% de 2012

Vinification :

- Vendanges manuelles et pressurage fractionné
- Débourbage à froid
- Fermentation alcoolique thermorégulée
- Fermentation malolactique
- Élevage en cuves pendant 6 à 8 mois
- **Vins de réserve conservés en bouteille** (méthode très rare)
- Stabilisation au froid (-4°) et filtration sur argile

Mise en bouteille (tirage) : février 2017

Vieillessement : En bouteille sur lies 30 mois minimum

Dégorgement : 3 mois avant expédition

Dosage : 5.5 à 6 g/L de sucre

Production annuelle :

- **129 006 bouteilles**
- 14 471 demi-bouteilles
- 5 385 magnums
- 256 jéroboam