

PREMIUM

PIERRE GIMONNET & FILS CHAMPAGNE SPÉCIAL CLUB 1ER CRU BRUT

Espumante



SAFRA 2005

UVAS

100% Chardonnay dos vinhedos Cramant Grand Cru (maioria), Chouilly Grand Cru e Cuis 1er Cru.

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar pelo menos 3 anos.

 Sem madeira.

PAÍS

FR

REGIÃO

Champagne

PRODUTOR

Pierre Gimmonnet & Fils

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

NOTAS E PREMIAÇÕES

90 pontos Robert Parker

DEGUSTAÇÃO

A cuvée Spécial Club 2005 encarna o arquétipo do estilo da Pierre Gimmonnet & Fils: um champanhe de estrutura soberba, com um belo corpo, finesse e elegância.

TERROIR

Resultado de uma seleção criteriosa, esse champanhe é uma assemblage exclusiva de Chardonnay, proveniente em sua maioria do Cramant Grand Cru (57%), de vinhas velhas (50% dos vinhedos têm mais de 40 anos e os dois doyennes têm mais de 90 anos). 20 a 30% das uvas são provenientes de Cuis 1er Cru, que confere a essa cuvée complexidade e longevidade.

ELABORAÇÃO

Colheita manual e prensagem tradicional. Sem chaptalização para as uvas provenientes de Cramant, muito leve para as de Chouilly e Cuis. Fermentação alcoólica com controle de temperatura (18-21 °C). Fermentação malolática. Collage e manutenção sobre as borras por 6 meses. Estabilização a frio (-4 °C). Engarrafado no domaine em maio de 2006. Envelhecimento nas garrafas com as borras por no mínimo 5 anos. Dégorgement 3 meses antes da expedição. Dosagem baixa (6 g/l). Produção de 25.407 garrafas para a safra de 2005.