

PREMIUM

PIERRE GIMONNET & FILS CHAMPAGNE CUIS 1ER CRU BRUT NS 375 ML

Espumante



PAÍS

FR

REGIÃO

Champagne

PRODUTOR

Pierre Gimmonnet & Fils

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

DEGUSTAÇÃO

Vivo, leve, pouco dosado, tecnicamente perfeito. Essa Cuvée Brut Cuis 1er Cru não safrada representa o arquétipo do estilo Pierre Gimmonnet, com sabor constante, vivacidade, leveza e finesse, com toda a pureza dos grandes Chardonnays da Côte des Blancs.

TERROIR

Cuis 1er Cru (Côte des Blancs)

ELABORAÇÃO

Uvas colhidas manualmente e prensadas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada, seguida de fermentação malolática. Maturação de 6 a 8 meses (3 soutirages). Os vinhos reserva são conservados em garrafa (o que explica o uso de vinhos reserva de mais de 2 anos). Estabilização a frio (-4 °C). Filtração leve antes do blend. Envelhecimento de 18 a 30 meses na garrafa. Dégorgement 3 meses antes da expedição.


UVAS

100% Chardonnay

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Sem madeira.