

PREMIUM

PIERRE GIMONNET & FILS CHAMPAGNE FLEURON 1ER CRU BRUT

Espumante



PAÍS

FR

REGIÃO

Champagne

PRODUTOR

Pierre Gimonnet & Fils

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

AÇÚCAR

6 g/l

ACIDEZ

PH

DEGUSTAÇÃO

Produzido somente em grandes safras, apresenta aromas e sabores cítricos, com toques de gengibre, tostado e mineral, que dão profundidade a esse champanhe elegante e preciso. Firmemente equilibrado e estruturado, com final prolongado e grande potencial.

TERROIR

39 % Cramant Grand Cru (majoritariamente do terroir Buissons, Gromonts, Fond du Bateau de mais de 40 anos) 41 % Chouilly Grand Cru (31 % Mont Aigu, 10 % Ronds Buissons) 20 % Cuis 1er Cru (Croix-Blanche)

SAFRA 2005

UVAS

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

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

— Guardar pelo menos 3 anos.

— Sem madeira.

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas à mão e prensadas tradicionalmente. A fermentação ocorre com temperatura controlada, seguida da fermentação malolática. Maturação em tanques neutros durante 8 meses, com 3 extrações de borras. Estabilização a frio a -4 °C, ligeira filtração em argila após o corte. Engarrafado na vinícola em abril do ano seguinte, dégorçement 3 meses antes da expedição. Dosagem baixa - 6 g/l. Este Fleuron é classificado como Grand Cru, com uma boa proporção de Cramant. É um corte muito equilibrado entre as diferentes origens, mas com seu frescor, o terroir Cuis dá o toque final que assina o estilo Pierre Gimonnet.

QUANDO BEBER

Beber de 2010 a 2030.