



Cuisin Premier Cru Blanc de Blancs Brut

Champagne Pierre Gimmonnet'illa on 28 hehtaaria viljelyksiä Grand ja Premier Cru -kylissä, pääasiassa Côte de Blancsilla. Perhetilan toiminnasta vastaa tällä hetkellä Didier Gimmonnet. Gimmonnet'n viinitila sijaitsee Cuisin Premier Cru -kylässä, jossa Didierin perhe on kasvattanut rypäleitä vuodesta 1750 lähtien. Pierre Gimmonnet, Didierin isoisä alkoi pullottaa samppanjaa tilalla vuonna 1935. Cuisin 13,5 hehtaarin lisäksi Gimmonnet omistaa 11 hehtaaria Chardonnay -viiniköynnöksiä Cramantin ja Chouillyn Grand Cru -kylissä sekä hehtaarin verran Ogerissa ja kaksi hehtaaria Vertus'ssa. Pinot Noiria on viljelyssä puoli hehtaaria.

Seitsemänkymmentä prosenttia Gimmonnetin palstojen köynnöksistä on yli 30-vuotiaita, joista noin neljäkymmentä prosenttia on yli 40-vuotiaita. Yli 100 vuotta vanhoja viiniköynnöksiä löytyy myös jonkin verran.

Rypäleet ovat kasvaneet Gimmonnetin kotikylän Cuisin alueella. Alueen viinit ovat tyypillisiä Côte de Blancsin viinejä: keveitä, eloisia ja raikashappoisia.

Samppanja on sekoitus useamman vuosikerran sadosta. Noin kolmannes pullon sisällöstä on kypsytettyjä reserve- viinejä ja kaksi kolmannesta tuoretta vuosikertaa.

Dosage 6g / litra.

TUOTTAJA	Champagne Pierre Gimmonnet et Fils
MAA / ALUE	Ranska - Champagne
PULLOKOKO	0,75
HINTA	*

* hintatiedot näkyvillä vain kirjautuneille

Tilaukset / orders : Tuomo Laitinen 040 761 4933 tuomo.laitinen@careliawines.fi
Kai Autio 0503525653 kai.autio@careliawines.fi