



## GALLIMARD

Seit 6 Generationen produziert die **Familie Gallimard** in **Les Riceys** Champagner. Les Riceys befindet sich in der Côte de Bar im Herzen der Champagne. Heute bewirtschaften **Didier und sein Sohn Arnaud** die 12 ha Weinberge. Ihnen ist ein **respektvoller Umgang mit der Natur und der Umwelt** sehr wichtig. Die meiste Arbeit findet bei Ihnen im Weinberg statt, so dass es später bei der Kellerarbeit nur **minimale Eingriffe** in der Weinbereitung vorgenommen werden müssen. **85% Pinot Noir & 15% Chadonnay** wachsen bei Ihnen auf dem einzigartigen Terroir, um dann später in Eichenfässern und eiförmigen Tonamphoren ausgebaut zu werden. Auch das Solera Verfahren findet bei Ihren Cuvées ab und zu Anwendung.

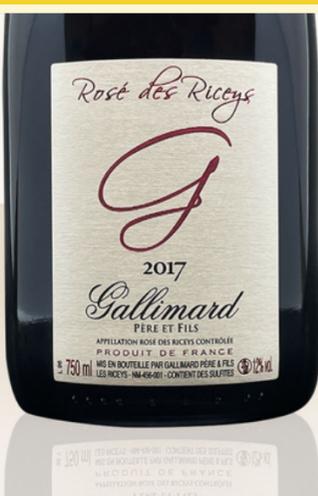




# CHAMPAGNE CHARACTERS

Das Steingewölbe aus dem 17. Jhdt. bietet, dank der konstanten Temperatur und idealer Feuchtigkeit, **optimale Reifebedingungen** für ihre Champagner, die dort **über 5 Jahre** in Ruhe heranreifen können. Der **schlanke und elegante Stil** steht allerdings immer im Vordergrund und hat in den letzten Jahren eine **weiter wachsende Fangemeinde** begeistert. **Alle Flaschen** werden bei Gallimard mit der **à la Volée Methode degorgiert**. Außerdem werden alle Vorgänge mit **Hilfe der Schwerkraft** ausgeführt ohne das Pumpen zum Einsatz kommen, das dies den **schonendsten Umgang für den Wein** darstellt. Les Riceys gilt auch als **alleiniger Inhaber der drei Appellationen** Champagne, Coteaux Champenois und Rosé des Riceys, der schon von Louis XIV sehr geschätzt wurde.

## N.M., Les Riceys Côte de Bar 12ha



**CHARAKTER**  
**WARMHERZIG & LEBENSBEJAHEND**



**CHAMPAGNE  
CHARACTERS**

**Cuvée de  
Réserve Blanc  
de Noirs Brut**

100% Pinot Noir  
Dosage 10g/l  
30% Reserveweine +  
10% aus einer  
Perpetuum Solera

**Les Meurgers  
Blanc de Noirs  
Extra Brut**

100% Pinot Noir  
Dosage 4g/l  
30% Reserveweine  
3 Jahre Flaschenreife

**Rosé de  
Maceration**

80% Pinot Noir  
20% Chardonnay  
Dosage: Brut  
Mazeration des Pinots  
(3-4 Tage) mit  
Assemblage des  
Chardonnays



## **Gallimard Cuvée Quintessence Extra Brut**

100% Chardonnay  
Dosage 5g/l  
Aus einem Jahrgang  
6 Monate Ausbau im  
Holz  
3 Jahre Flaschenreife

## **Gallimard Cuvée Amphoressence Zero Dosage**

50% Pinot Noir, 50%  
Chardonnay  
Dosage 0g/l  
In der Amphore gereift  
Ohne Zugabe von  
Schwefel abgefüllt

## **Gallimard Rosé des Riceys (Stillwein)**

100% Pinot Noir  
Aus der Parzelle Val  
Robert - südöstliche  
Ausrichtung  
Alter der Rebstöcke:  
50 Jahre  
4 Tage Mazeraton  
Semi-Carbonique