



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 **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



**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