Oenophile Non Dosé

BRUT NATURE – 1ER CRU – BLANC DE BLANCS

« Authentique et Minérale »

Choisie parmi tous les flacons qui composent notre cave, pour son aptitude à être naturellement équilibrée sans dosage, cette cuvée est toujours un vin complexe, à parfaite maturité.
La cuvée Œnophile présente un assemblage de Grands Chardonnay, avec **un long vieillissement sur lies, non-dosé**, c'est-à-dire sans liqueur d'expédition, tel qu'on le déguste en cave.
À noter que cette cuvée « non dosée » ne répond pas à une tendance, mais a été créée en 1985. Nous étions pionniers sur le « Brut Nature » et aujourd'hui nous commercialisons notre 15ème millésime « non dosé », prenant la suite des 1979, 1982, 1985, 1988, 1990, 1993, 1995, 1998, 1999, 2000, 2002, 2004, 2005 et 2008.
« Pour les amoureux de Champagnes blanc de blancs minéraux et très racés. Actuellement, entre discrétion et complexité, la cuvée Brut Nature Œnophile, millésime 2010, est à savourer seule, pour une émotion intense et intacte, avec une finale minérale crayeuse ».

« L'Œnophile 2010 est le même assemblage que le Fleuron 2010, sans dosage ».

Cépage : 100% Chardonnay

Terroirs : 100% Côte des Blancs – 73% grand cru – 27% 1er cru

Assemblage 2010 :

- 40,5 % Cramant Grand Cru (« Bateau » et « Buissons »)
- 27 % Chouilly Grand Cru (« Montaigu » et « Ronds Buissons »)
- 5,8 % Oger Grand Cru (« Champs Nérons » et « Terres de Noël »)
- 10,5 % Vertus 1er cru (« Faucherets » et « Justices »)
- 16,2 % Cuis 1er Cru (« Croix-Blanche »)

Vinification :

- Vendanges manuelles et pressurage fractionné
- Débourbage à froid
- Fermentation alcoolique thermorégulée
- Fermentation malolactique
- Élevage en cuves pendant 8 mois
- Stabilisation au froid (-4°) et filtration sur argile

Mise en bouteille (tirage) : avril 2011

Vieillissement : En bouteille sur lies plus de 8 ans

Dégorgement : 3 mois avant expédition

Dosage : Brut nature (dosage zéro)

Production annuelle : 6.000 bouteilles en « brut nature » sur les 33.680 bouteilles de cette cuvée.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

VIGNOBLES : CUIS 1er Cru, CRAMANT Grand Cru, CHOUILLY Grand Cru, OGER Grand Cru, VERTUS 1er Cru
CONTACT : 1 rue de la République 51530 CUIS Tél : 03 26 59 78 70 info@champagne-gimonnet.com
Toutes les fiches techniques sont disponibles sur www.champagne-gimonnet.com

CHAMPAGNE
Pierre Gimonnet
& Fils
le terroir est un Chef d'œuvre de la Nature...