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 (minimum 6 ans), 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 16ème 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 2012, est à savourer seule, pour une émotion intense et intacte, avec une finale minérale crayeuse ».

« L'Œnophile 2012 est le même assemblage que le Fleuron 2012, sans dosage ».

Cépage : 100% Chardonnay

Terroirs : 100% Côte des Blancs – 86% grand cru – 14% 1er cru

Assemblage 2012 :

- 40 % Cramant Grand Cru (7 lieu-dits : « Buissons », « Bateau »…)
- 38,5% Chouilly Grand Cru (« Montaigu » et « Ronds Buissons »)
- 7,5% Oger Grand Cru (« Terres de Noël » et « Champs Nérons »)
- 14 % Cuis 1er Cru (« Croix-Blanche » et « Roualles »)

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 2013

Vieillissement : En bouteille sur lies plus de 6 ans

Dégorgement : 3 mois avant expédition

Dosage : Brut nature (dosage zéro)

Production annuelle : 15 750 bouteilles

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…