

Oenophile Non Dosé

BRUT NATURE – 1^{ER} 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 Oenophile 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 18^{ème} millésime « non dosé », prenant la suite des 1979, 1982, 1985, 1988, 1990, 1993, 1995, 1998, 1999, 2000, 2002, 2004, 2005, 2008, 2010, 2012 et 2014...

« Pour les amoureux de Champagnes blanc de blancs minéraux et très racés. » Actuellement, entre discrétion et complexité, la cuvée Brut Nature Oenophile, millésime 2015, est à savourer seule, pour une émotion intense et intacte, avec une finale minérale crayeuse, ou encore pour sublimer un plateau de fruits de mer.



ASSEMBLAGE 2015

Cépage	100% Chardonnay
Terroirs	100% Côte des Blancs 74 % grand cru - 26% 1 ^{er} cru

- 51 % CHOUILLY Grand cru (« Montaigne »)
- 18% CRAMANT Grand cru (« Buissons » majoritairement)
- 5% OGER Grand Cru (« Terres de Noël » et « Champs Nérons »)
- 26 % 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 2016
Vieillessement	En bouteille sur lies plus de 5 ans
Dégorgement	3 mois avant expédition
Dosage	Brut nature (dosage zéro)
Production annuelle	8.000 bouteilles