Œnophile 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 18ème 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 Œnophile, 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% 1er cru

51 % **CHOUILLY** Grand cru « *Montaigu* »
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
Vieillissement	En bouteille sur lies plus de 4 ans
Dégorgement	3 mois avant expédition
Dosage	Brut nature (dosage zéro)
Production annuelle	8.000 bouteilles

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…

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