

Cœnophile 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 Cœnophile champagne est 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 nous étions pionniers sur le « Brut Nature » car nous avons créé notre première cuvée en 1985. Aujourd'hui à travers le millésime 2018, nous célébrons notre 20^{ème} édition.

Cette cuvée est idéale pour les amoureux de Champagnes blanc de blancs **minéraux** et très racés. Actuellement, entre discrétion et complexité, la cuvée Brut Nature Cœnophile, 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 2018

Cépage 100% Chardonnay

Terroirs 100% Côte des Blancs
2/3 Grand cru – 1/3 1^{er} cru

40 % **CRAMANT** Grand cru

4 lieux-dits dont, « Buissons » majoritaire, « Bateau », « Gros Monts »,

24% **CHOUILLY** Grand cru « Mont Aigu » majoritairement et « Ronds Buissons ».

3 % **OGER** Grand cru « Terres de Noël », « Champs Néron ».

23 % **CUIS** 1er cru : majoritairement « Croix-Blanche » et « Roualles ».

10% **VERTUS** 1^{er} cru : « Justice »

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 2019

Veilleissement En bouteille sur lies plus de 3 ans

Dégorgement 3 mois avant expédition

Dosage Brut nature (dosage zéro)

Production annuelle 7.500 bouteilles

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

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