

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 2020, nous célébrons notre 21^{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 2020

CEPAGE 100% Chardonnay

TERROIRS 100% Côte des Blancs
71 % Grand cru – 29 % 1^{er} cru

23 % CRAMANT Grand cru « Buissons » et « Bateau »

48% CHOUILLY Grand cru « Mont Aigu » majoritairement et « Ronds Buissons ».

28 % CUIS 1er cru »

Majoritairement « Croix-Blanche », « Bourgs Gauche » et « Roualles ».

1% VERTUS 1^{er} cru : « Justice », « Faucherets »

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) 27 avril 2021

VIEILLISSEMENT En bouteille sur lies plus de 54 mois

DEGORGEMENT 3 mois avant expédition

DOSAGE Brut nature (dosage zéro)

PRODUCTION ANNUELLE 20.000 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.