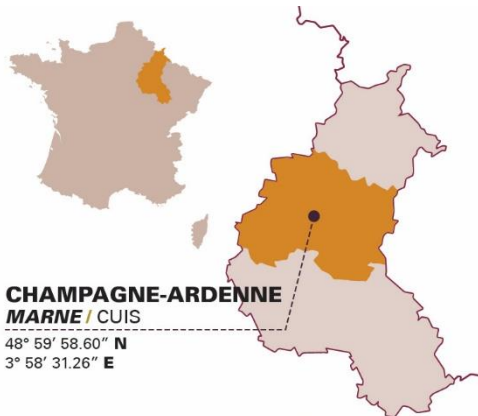


CHAMPAGNE OENOPHILE BRUT 1 er CRU 2015

CUIS/CÔTES DES BLANC



- Anno di fondazione 1929
- 28 Ha di proprietà nella Côte des Blancs:
 - Cuis e Vertus nei 1ers Cru
 - Cramant, Chouilly e Ogier nei Grands Crus
- Gli artisans-vignerons Olivier e Didier Gimmonnet giocano sulle variazioni dei terroirs per donare agli amanti nuances, tutta la magia degli assemblaggi
- Membri del Club Trésor de Champagne
- Produzione annua 250.000



TIPOLOGIA

Champagne Non Dosé



ZONA PRODUTTIVA

100% Côte des Blancs – 74% grand cru – 26% 1er cru



VITIGNO

Chardonnay 100%:
51% Chouilly Grand cru
18% Cramant Grand cru
5% Oger Grand cru
26% Cuis 1er cru



VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte manualmente e pressate. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata tra i 18 e i 21° e successivamente inizia la fermentazione malolattica. Invecchiamento in tini neutri per 8 mesi e stabilizzazione a freddo. Dopo l'assemblaggio i liquidi vengono leggermente filtrati su argilla



AFFINAMENTO

Maturazione in bottiglia sulle fecce fini per almeno 5 anni. Sboccatura 3 mesi prima della messa in commercio



DOSAGE

Brut Nature (dosaggio zero)



COLORE

Giallo paglierino chiaro



PROFUMO

Al naso tenue, note di mela verde, mela cotogna e fiori bianchi



SAPORE

Al palato minerale, snello, lineare e fresco, un frutto di Chardonnay denso, stile croccante con tanto potenziale