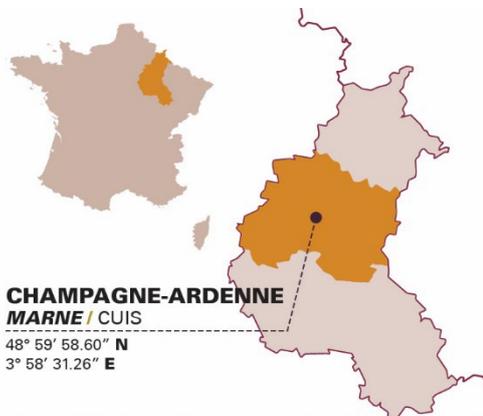


CHAMPAGNE OENOPHILE BRUT 1 er CRU 2018

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 diverse, 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 – 2/3 Grand Cru – 1/3 1er Cru



VITIGNO

Chardonnay 100%:
39% Cramant Grand cru
24,5% Chouilly Grand cru
3% Oger Grand cru
23% Cuis 1er cru
10,5% Vertus 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 filtrati su argilla.



AFFINAMENTO

Maturazione in bottiglia sulle fecce fini per almeno 4 anni. Sboccatura 3 mesi prima della messa in commercio



DOSAGE

Brut Nature (dosaggio zero)



COLORE

Giallo paglierino



PROFUMO

Al naso emerge subito il suo lato minerale, che si completa con note agrumate e di mela.



SAPORE

Al palato è netta la mineralità, che lo rende vivace e snello. Il sorso è sostenuto da una bella complessità che termina con un finale gessoso.