

# OENOPHILE 2020

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Cuis, Côtes des Blancs. 23% Grand Cru Cramant (parcelle Buissons e Bateau), 48% Grand Cru Chouilly (parcelle Mont Aigu e Ronds Buissons), 28% Premier Cru Cuis (parcelle Croix-Blanche, Bourg Gauche e Roualles), 1% Premier Cru Vertus (Parcelle Justice e Faucherets).

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Tipologia del terreno** Calcareo

**Vinificazione** Le uve vengono raccolte manualmente e pressate separatamente. Decantazione a freddo. Fermentazione alcolica a temperatura controllata. Fementazione malolattica svolta. Riposo di 8 mesi in vasche d'acciaio inox. Stabilizzazione a freddo (-4°C) e filtrazione su argilla.

**Dosaggio** 0 gr/l, Brut Nature

**Affinamento sui lieviti** Più di 60 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino.

**Profumo** Al naso è fresco, agrumato e minerale.

**Sapore** Il sorso è ben bilanciato: mineralità, complessità e delicatezza sono perfettamente in equilibrio. Il finale è minerale e gessoso.

**Abbinamenti** Perfetto da solo o in abbinamento a un plateau di frutti di mare.



CUIS / CHAMPAGNE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1929

 VITIGNI | CHARDONNAY

 ENOLOGO | DIDIER E OLIVIER GIMONNET

