

Pierre Gimonnet & Fils

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

