Champagne Cuvée CCXCI Terre Blanc de Noirs Brut Nature

BOLLICINE | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA | VECCHIE VIGNE

INFO

Paese: Francia
Regione: Champagne
Vitigno: Pinot Nero
Suolo: Limoso argilloso
Estensione del vigneto: 2 ha
Tipo d'impianto: Chablis
Densità ceppi per ha: 8.500
Età media del vigneto: 50 anni
Produzione media per ha: 70 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura diretta, fermentazione spontanea in botti, pièces e anfore di terracotta e affinamento negli stessi contenitori per 11 mesi. Assemblaggio dei vini base e imbottigliamento con aggiunta di zuccheri e di "lies" dei vini base per la seconda rifermentazione. Sboccatura dopo 32 mesi.
Solforosa totale: <5 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.000

PRODUTTORE

DOMAINE AUGUSTIN
Marc e Emmanuelle Augustin

PERCHÉ

Lo Champagne Cuvée CCXCI Terre Blanc de Noirs del Domaine Augustin è uno spumante potente, elegante e dai tratti vegetali. La Terra rappresenta l'elemento materno, solido e stabile. Nel vino incarna struttura, estratto secco e mineralità.

QUANDO

Nelle serate estive seduti sugli scogli con gli amici e il sole in procinto di scomparire, lo Champagne Cuvée CCXCI Terre Blanc de Noirs del Domaine Augustin è la bottiglia perfetta con cui brindare al presente, per dimenticarsi per un attimo di ricordi passati e aspettative future.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it