

TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

Champagne Cuvée CCXIV Air Brut Nature - Astuccio



INFO

Paese: Francia

Regione: Champagne

Vitigni: Pinot Nero, Chardonnay

Suolo: Argilloso calcareo

Estensione del vigneto: 1 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 kvevri e anfore di terracotta e affinamento negli stessi contenitori per 11 mesi. Assemblaggio della casa (50% pinot noir e 50% chardonnay) e imbottigliamento con aggiunta di zuccheri e di "lies" dei vini base per la seconda rifermentazione. Sboccatura dopo 56 mesi.

Solforosa totale: <5 mg/l

Bottiglie prodotte: 5.000

PRODUTTORE



DOMAINE AUGUSTIN

Marc e Emmanuelle Augustin

PERCHÉ

Lo Champagne Cuvée CCXIV Air del Domaine Augustin è uno spumante, ottenuto dall'assemblaggio di pinot noir e chardonnay, leggero, fine e carezzevole. L'Aria è l'elemento più sfuggente, ma quello che permette la vita. Al vino trasmette leggerezza, agilità e un carattere molto vitale.

QUANDO

Quando la primavera si affaccia alla finestra e i primi soli vi invitano a svestirvi, organizzate il classico pranzo di pesce tra gli amici di sempre, ma al posto del solito bianco, portate in tavola lo Champagne Cuvée CCXIV Air del Domaine Augustin. Un tocco di stile che porta la gioia in tavola.

