

TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

Champagne Cuvée CXVI Sans Soufre Blanc de Blancs Brut Nature



BOLLEICINE



NO SOLFOROSA AGGIUNTA



LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Annata: 2014

Formato: 75 cl

Paese: Francia

Regione: Champagne

Vitigno: Chardonnay

Suolo: Argilloso calcareo

Estensione del vigneto: 1,5 ha

Tipo d'impianto: Chablis

Densità ceppi per ha: 8.500

Età media del vigneto: 40 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 dei vini base 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: 6.000

PRODUTTORE



DOMAINE AUGUSTIN

Marc e Emmanuelle Augustin

PERCHÉ

Lo Champagne Cuvée CXVI Sans Soufre Blanc de Blancs del Domaine Augustin è uno spumante senza solfiti aggiunti autentico, gourmand, puro e giustamente grasso. È l'accordo perfetto tra gli elementi, perché coniugazione di tutti e quattro. Profumato e longevo: l'apoteosi dello chardonnay.

QUANDO

Tutte le grandi occasioni, che siano compleanni, anniversari o lauree, vanno festeggiate con grandi bottiglie. A cena con gli amici di sempre e i vostri cari, proponete uno Champagne Cuvée CXVI Sans Soufre Blanc de Blancs del Domaine Augustin, in abbinamento a un risotto di mare.

