

TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

Champagne Cuvée CXVI Sans Soufre Blanc de Noirs Brut Nature



BOLLE



NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2015

Formati: 75 cl, 150 cl

Paese: Francia

Regione: Champagne

Vitigno: Pinot Nero

Suolo: Argilloso

Estensione del vigneto: 1 ha

Tipo d'impianto: Chablis

Densità ceppi per ha: 8.500

Età media del vigneto: 45 anni

Produzione media per ha: 70 hl

Vinificazione e affinamento: Pressatura diretta, fermentazione spontanea in botti da 425 l e vasi da 650 l 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 44 mesi.

Solforosa totale: <5 mg/l

Bottiglie prodotte: 2.000

PRODUTTORE



DOMAINE AUGUSTIN

Marc e Emmanuelle Augustin

PERCHÉ

Lo Champagne Cuvée CXVI Sans Soufre Blanc de Noirs del Domaine Augustin è uno spumante senza solfiti aggiunti vero, complesso, variegato e di grande purezza. È l'accordo perfetto tra gli elementi, perché coniugazione di tutti e quattro. Corpo e potenza: l'apoteosi del pinot noir.

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 Noirs del Domaine Augustin, in abbinamento a una farafona col suo fondo.

