Champagne Cuvée Les Vertus Blanc des Blancs

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

INFO

Annate: 2019, 2021
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Champagne
Vitigno: Chardonnay
Suolo: Argilloso calcareo
Estensione del vigneto: 1 ha
Tipo d'impianto: Chablis
Densità ceppi per ha: 8.500
Età media del vigneto: 55 anni
Produzione media per ha: 77 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura diretta, fermentazione spontanea in 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 36 mesi.
Solforosa totale: n.d.
Bottiglie prodotte: 1400

PRODUTTORE

DOMAINE AUGUSTIN

Marc e Emmanuelle Augustin

PERCHÉ

Lo Champagne Cuvée Les Vertus Côte des Blancs del Domaine Augustin è uno spumante brioso, energico ed elegante ottenuto delle uve della parcella di Les Monts Ferres. Uno champagne senza solfiti affinato in anfora, un luminoso faro di speranza!

QUANDO

Quando volete festeggiare un traguardo che tutti credevano che non sareste riusciti a portare a termine bisogna festeggiare con un vino che sa andare controcorrente. Tirate fuori una fresca bottiglia di Champagne Cuvée Les Vertus Côte des Blancs del Domaine Augustin e brindate alla vittoria!

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

web version on www.triplea.it