

TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

Champagne Cuvée 02 Rosée Eau Brut Nature - Astuccio



INFO

Paese: Francia

Regione: Champagne

Vitigno: Pinot Nero

Suolo: Limoso argilloso e sassoso

Estensione del vigneto: 0,22 ha

Tipo d'impianto: Chablis

Densità ceppi per ha: 8.500

Età media del vigneto: 37 anni

Produzione media per ha: 70 hl

Vinificazione e affinamento: Pigiatura, breve macerazione con le bucce, fermentazione spontanea in botte di legno di rovere de la Montagne de Reims e affinamento nello stesso contenitori per 11 mesi. 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: 700

PRODUTTORE



DOMAINE AUGUSTIN

Marc e Emmanuelle Augustin

PERCHÉ

Lo Champagne Cuvée 02 Rosée Eau del Domaine Augustin è uno spumante rosato da metodo saignée (macerazione breve sulle bucce) gentile, sincero e avvolgente. L'Acqua è il quarto e ultimo elemento fondamentale, fonte di vita senza la quale niente è possibile. Nel vino incarna finezza, eleganza e morbidezza.

QUANDO

Quando le foglie cadono e i primi venti autunnali vi fanno rimpiangere l'estate, prima di cena provate a stappare in compagnia lo Champagne Cuvée 02 Rosée Eau del Domaine Augustin. Vi farà tornare il sorriso e la spensieratezza delle vacanze.

