

CHAMPAGNE BRUT NATURE CUVÉE DE CÈDRES



Zona di Produzione: : Boursault, nel cuore della Valle della Marna a

pochi chilometri da Epernay

Uve: : 45% Pinot Noir – 45% Pinot Meunier – 10% Chardonnay

Età delle viti: Il 50% ha più di 45 anni

Caratteristiche del Terreno: Calcareo - argilloso

Vendemmia: Manuale con raccolta in piccole cassette

Vinificazione: : Pressatura soffice, chiarificazione per gravità
24 ore

in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, prima
fermentazione

alcolica in acciaio, assemblaggio della cuvée, quindi seconda
fermentazione

sui lieviti per un periodo di 5/6 anni. Segue la sboccatura con
l'aggiunta

di una "liquor de la maison"

Note di Degustazione: Colore giallo paglierino chiaro,
al naso sentore di affumicato intenso, in bocca è rotondo con
intense note di
confettura di frutta, note sottili di miele, di pane tostato, note
di sottobosco,
franco, potente, di buon corpo, buona persistenza, finale
salino.

Gradazione Alcolica: 12% Vol.

Dosage: 0 g./litro Brut Nature

Abbinamenti: Ostriche, Carpaccio di pesce

Temperatura di Servizio: 5° - 6° C.