

# 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 "liqueur de la maison"

**Note di Degustazione:** Colore giallo paglierino chiaro, al naso sentore di affumicato intenso, in bocca è roondo 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.