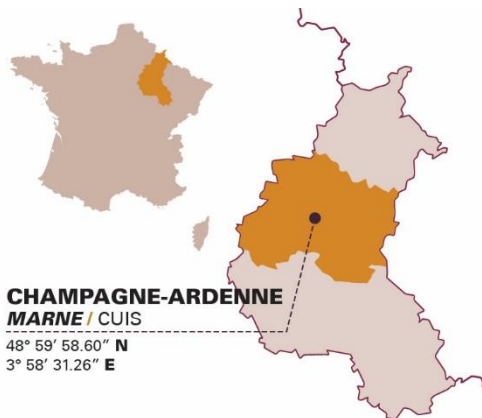


CHAMPAGNE SPECIAL CLUB BRUT 1 er CRU 2015

CUIS/CÔTES DES BLANC



- Anno di fondazione 1929
- 28 Ha di proprietà nella côte des blancs:
 - Cuis e Vertus nei 1ers Cru
 - Cramant, Chovilly e Ogier nei Grands Crus
- Gli artisans-vignerons Olivier e Didier Gimmonnet giocano sulle variazioni dei terroirs per donare agli amanti nuances, tutta la magia degli assemblaggi
- Membri del Club Trésor de Champagne
- Produzione annua 250.000



TIPOLOGIA

Champagne



ZONA PRODUTTIVA

Côte des Blancs



VITIGNO

Chardonnay 100%:
86% Grand Cru
14% Premier Cru



VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte manualmente e pressate. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata e successivamente inizia la fermentazione malolattica. I liquidi vengono filtrati e imbottigliati



DOSAGE

Extra-Brut - 5g/L di zucchero



AFFINAMENTO

Maturazione sui lieviti minimo 48 mesi e dégorgement 3 mesi prima della messa sul mercato



COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati



PROFUMO

Aromaticamente complesso, lascia percepire al naso richiami al lievito e alla pasticceria, note di frutta candita. Sfumature mielate e agrumate



SAPORE

Ha un enorme volume sul palato. Connotato da un'ottima freschezza e da una buona mineralità, caratteristiche che lo accompagnano fino alla chiusura



ABBINAMENTI

Perfetto per tutto il pasto, per accompagnare menù a base di pesce e frutti di mare. Da provare con gli spiedini di gamberi e verdure

