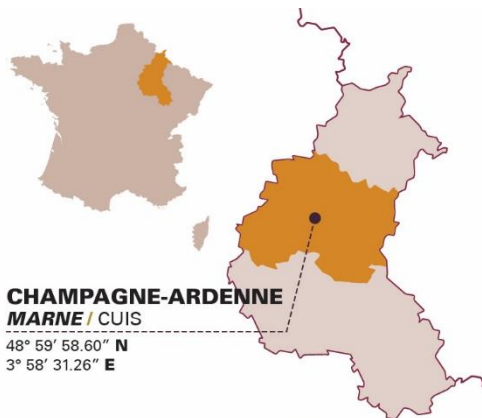


CHAMPAGNE SPECIAL CLUB EXTRA BRUT CUIS 1ER CRU 2018 CUIS/CÔTES DES BLANC



- Anno di fondazione: 1929.
- 28 ettari di proprietà nella Côte des Blancs: Cuis e Vertus nei 1er Cru, Cramant, Chouilly e Oger nei Grand Cru.
- Gli artisans-vignerons Olivier e Didier Gimonnet mettono in gioco tutto il loro savoir-faire nelle variazioni del terroir: la maestria negli assemblaggi si traduce in Champagne ricchi di sfumature e di fascino.
- Membri del Club Trésor de Champagne.
- Produzione annua: 250.000 bottiglie.



TIPOLOGIA

Champagne



ZONA PRODUTTIVA

Côte des Blancs



VITIGNO

Chardonnay 100% dal 1er Cru Cuis (85% dalla parcella "Croix-Blanche", 15% dalla parcella "Les Roualles").



VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte manualmente e pressate. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata e successivamente inizia la fermentazione malolattica. Rimane poi per 6 mesi sui lieviti prima della stabilizzazione a freddo e della filtrazione su argilla.



DOSAGE

Extra Brut - 5g/L di zucchero



AFFINAMENTO

Maturazione sui lieviti minimo per più di 4 anni e dégorgement 3 mesi prima della messa sul mercato.



GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Alc. /Vol.



COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati



PROFUMO

Al naso è fresco e nettamente minerale: emergono fiori bianchi e scorza di limone.



SAPORE

Elegante e setoso, il palato riprende le note già avvertite al naso. Un sorso puro e fine, lunghissimo e profondo.



ABBINAMENTI

Perfetto per tutto il pasto, per accompagnare menù a base di pesce e frutti di mare. Da abbinare a crudi di mare.