



Cuvée Royale Blanc de Blancs

VARIETA'

Ottenuto nei migliori vigneti di Champagne da una meticolosa ed esclusiva selezione di Chardonnay (5 o 6 differenti Crus, tra cui quelli di proprietà a Cumières) cui viene aggiunto un 15% di vino di riserva.

DESCRIZIONE

Al naso risultano note di biancospino, acacia, albicocca e pesca, incorniciate da note di mandorla tostata. In bocca, una sensazione ampia e fresca rivela note di agrumi spremuti a cui seguono lunghi ricordi di cannella e vaniglia.

NOTE TECNICHE



Fermentazione: alcolica e malolattica in tini di acciaio a temperatura controllata. Segue l'assemblaggio dei 5 o 6 diversi Crus. Una seconda fermentazione alcolica in bottiglia, presa di spuma ed invecchiamento orizzontale di 5 anni prima del remuage tradizionale su pupitres. Stoccato "sur pointes" e dégorgement.



Alcol: 12%
Zucchero Contenuto: 7,5 g/l
Pressione nella bottiglia: 6 atmosfere a 10°C



Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 L