



Cuvée Royale Brut

VARIETA'

Assemblaggio tradizionale di uve a bacca bianca (Chardonnay 35%) e bacca rossa (Pinot Nero 35% e Pinot Meunier 30%) provenienti da un'attenta selezione di ben 20 differenti Crus, nel cuore storico dello Champagne.

DESCRIZIONE

Al profumo di scorza d'agrumi, seguono fragranze di mela renetta e pesca, con un finale dolce di vaniglia e cannella. In bocca l'attacco è goloso e potente con corpo rotondo. Finale lungo, fresco ed elegante.

NOTE TECNICHE



Fermentazione: alcolica e malolattica in tini di acciaio a temperatura controllata. Degustazione "cru par cru" seguita da analisi di laboratorio. Successivamente i 20 diversi Crus (provenienti dai vigneti di Cumières, Damery, Hautvillers e Verneuil) vengono assemblati assieme a parte dei vini provenienti dalla riserva (circa il 20% per ciascun Cuvée). Una seconda fermentazione alcolica in bottiglia, presa di spuma ed invecchiamento orizzontale di 3 anni. Stoccato su pupitres e dégorgement.



Alcol: 12%
Zucchero Contenuto: 10 g/lt
Pressione nella bottiglia: 6 atmosfere a 10°C



Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C



FORMATI DISPONIBILI:
0.75 L