

## Cuvée Royale Brut Nature

### 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

I sentori floreali di rosa e peonia sono finemente accompagnati da fragranze speziate. In bocca l'attacco è vivace e fruttato, gli aromi di mela e pera ben si bilanciano a quelli di pesca. In chiusura, poi, una piacevole nota peposa dona un tocco di personalità e pungenza.

### 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 6 anni. Stoccato su pupitres e dégorgement.



*Alcol:* 12%  
*Zucchero Contenuto:* 0 g/lt  
*Pressione nella bottiglia:* 6 atmosfere a 10°C



*Temperatura di servizio suggerita:* 8-10°C



FORMATI DISPONIBILI:  
0,75 L