



## Cuvée Royale Demi-Sec

### VARIETA'

Cuvée classica (Chardonnay 30%, Pinot Nero 20%, Pinot Meunier 50%) proveniente da 12 distinti vigneti.

### DESCRIZIONE

Al naso è evidente il profumo di iris e fico, con note zuccherate di vaniglia e torrone. In bocca si apprezza la pesca gialla e la confettura di albicocca, cui seguono note di miele d'acacia ed anice.

### NOTE TECNICHE



*Fermentazione:* alcolica e malolattica in tini di acciaio a temperatura controllata. Degustazione "cru par cru" seguita da analisi di laboratorio. Al termine dell'assemblaggio dei 12 diversi Crus viene aggiunto un 20% circa di vino di riserva. Dosaggio di zucchero decisamente più corposo (45-50 g/lt) che lo rende ideale come Champagne da fine pasto. Remuage tradizionale su pupitres. Stoccato "sur pointes" e dégorgement.



*Alcol:* 12%  
*Zucchero Contenuto:* 36,9 g/lt – Brut Nature  
*Pressione nella bottiglia:* 6 atmosfere a 10°C



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



FORMATI DISPONIBILI:  
0,75 L