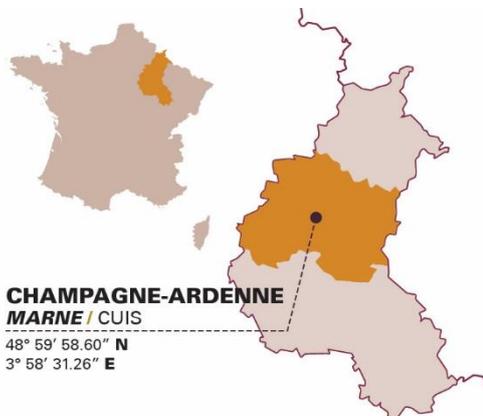


CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS CUIS 1er CRU

CUIS/CÔTES DES BLANC



CHAMPAGNE-ARDENNE

MARNE / CUIS

48° 59' 58.60" N

3° 58' 31.26" E

- Anno di fondazione 1929
- 28 Ha di proprietà nella côte des blancs:
- Cuis e Vertus nei 1ers Cru
- Cramant, Chovilly e Ogier nei Grands Crus
- Gli artisans-vignerons Olivier e Didier Gimmonnet giocano sulle variazioni dei terroirs per donare agli amanti nuances, tutta la magia degli assemblaggi
- Membri del Club Trésor de Champagne
- Produzione annua 250.000



TIPOLOGIA

Champagne



ZONA PRODUTTIVA

Côte des Blancs



VITIGNO

Chardonnay 100% Cuis 1er Cru di 8 vendemmie



VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte manualmente e pressate. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata e successivamente inizia la fermentazione malolattica. Invecchiamento per 6/8 mesi in bottiglia e stabilizzazione a freddo. Successivamente i liquidi vengono leggermente filtrati su argilla



AFFINAMENTO

Maturazione sui lieviti dai 24 ai 30 mesi e sboccatura 3 mesi prima della messa sul mercato



DOSAGE

Da 5.5 a 6 g/l di zucchero



COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli



PROFUMO

Al naso è inizialmente floreale, per poi evolvere verso un fruttato agrumato e chiudere con il classico sentore di lieviti



SAPORE

Al palato risulta vivace e leggero, raffinato e puro, con un'ottima lunghezza



ABBINAMENTI

Perfetto per aperitivi formali e raffinati. Ottimo da abbinare a crudité di mare, ma ideale anche con una buona mozzarella