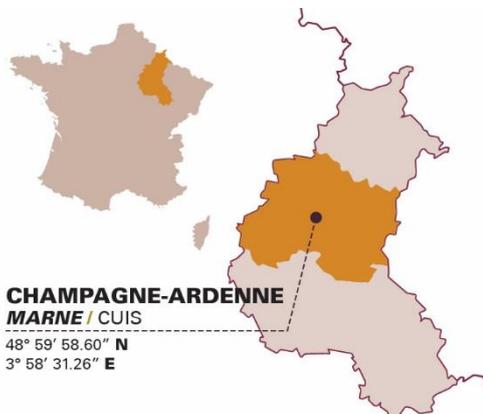


CHAMPAGNE MILLÉSIME DE COLLECTION MAGNUM 2009

CUIS/CÔTES DES BLANC



- 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%: 84% Grand Cru, 16% Premier Cru



VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte manualmente e pressate. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata e successivamente inizia la fermentazione malolattica. I liquidi vengono filtrati e imbottigliati



AFFINAMENTO

Maturazione sui lieviti oltre 72 mesi e dégorgement 3 mesi prima della messa sul mercato



DOSAGE

Extra-Brut - 4,5 g/L di zucchero



COLORE

Giallo paglierino



PROFUMO

Molto intenso con delicato aroma di limone. Sottili note floreali e minerali



SAPORE

Ampio e leggero, al palato lascia un ricordo intenso e persistente



ABBINAMENTI

Perfetto per qualsiasi pasto

