



## CHAMPAGNE GAIFFE BRUN



Nome: ÉLEGANCE

Annata: 2015

Tipologia: RM

Regione: CHAMPAGNE / MONTAGNE DE REIMS

Denominazione: CHAMPAGNE 1° CRU

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% CHARDONNAY

Dosaggio: 0 g/l

Formati: 750 ml

Coltura: con circa 3 ha di vigna ad Avenay val d'Or sulla montagne de Reims le viti sono coltivate secondo i dettami della bio-dinamica (certificazione ottenuta nel 2015). Su terreni argillo-calcarei la coltivazione delle viti (età media di oltre 40 anni) è fatta intanto favorendo l'inerbimento naturale e utilizzando tisane e decotti di piante che da oltre 20 anni hanno sostituito totalmente l'utilizzo di diserbanti, insetticidi e fungicidi sintetici.

In cantina: vinificazione in acciaio, non filtrato, non chiarificato, passaggio al freddo naturale, solfiti inferiore a 15 mg/l, remuage manuale, il 15% del vino è affinato in botte di rovere, riposando con l'accompagnamento di musica classica.

Caratteristiche: di colore giallo paglierino con riflessi verdi, al naso è intenso, elegante e raffinato, con evidenti note di mela verde, sidro, minerale e cedro candito, con note di cera di candela. Al palato è secco, fresco con una piacevole nota acidula, molto persistente con un finale di frutta cotta.

Abbinamenti: ottimo compagno per abbinamenti a base di pesce e crostacei.

Servizio: 8°C