



CHAMPAGNE GAIFFE BRUN



Nome: ÉLITE

Annata: 2013

Tipologia: RM

Regione: CHAMPAGNE / MONTAGNE DE REIMS

Denominazione: CHAMPAGNE 1° CRU

Colore: BIANCO

Vitigno: 50% PINOT NOIR, 50% 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 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, tutto il vino è affinato in botte di rovere, riposando con l'accompagnamento di musica classica. Riposa sui lieviti per 72 mesi. Tiratura limitata a 600 bottiglie.

Caratteristiche: di colore giallo paglierino, al naso rivela note fini ed eleganti di fiori bianchi con una bella mineralità delicata, con un finale di eleganti note di ossidazione. Il palato è asciutto, fresco, pieno, con acidità spiccata, ma non aggressiva, di grande persistenza con un piacevole finale citrino.

Abbinamenti: uno champagne gastronomico di grande pregio e duttilità da degustare piacevolmente anche come fine pasto.

Servizio: 8°C