



CHAMPAGNE HENRY DE VAUGENCY



Nome: CUVÉE LOUIS

Annata: 2016

Tipologia: RM

Regione: CHAMPAGNE/ Côte de Blancs/Oger

Denominazione: CHAMPAGNE GRAND CRU

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% CHARDONNAY

Dosaggio: 0 g/l

Formati: 750 ml

Coltura: Su un'estensione di superficie vitata di 7,32 ettari, tutti situati nel villaggio di Oger, si producono uve per elaborare solo Champagne Grand Cru: 100% Oger mono-cru, 100% monovarietale, Chardonnay. Qui il gesso domina il terroir ed è uno dei fattori principali per ottimizzare ed esprimere ai massimi livelli la qualità dello chardonnay.

Prossimi alla certificazione HVE (Haute valeur environnementale), entro la fine del 2022, le vendemmie sono rigorosamente manuali, e le uve sono pressate utilizzando una Pressa Cocquard tradizionale in rovere. La maggior parte delle cuvée sono sboccate con il sistema tradizionale "à la Volée".

In cantina: vendemmia manuale annata 2016 con uve provenienti da vigne di età media di oltre 50 anni; vinificazione e affinamento in acciaio inox, conversione malolattica completamente svolta e permanenza sui lieviti per almeno 60 mesi.

Caratteristiche: di colore giallo paglierino e con una effervescenza elegante e delicata, al naso sprigiona sentori di mandorle e frutti bianchi canditi con un lieve tocco di brioché. Al palato ha carattere, è persistente, complesso con aromi di frutta secca e miele. Un potente blanc de blanc d'annata da degustare tra veri appassionati.

Abbinamenti: ideale con preparazioni a base di prodotti del mare.

Servizio: 9 °C