

VERMOUTH AND WINES | CHAMPAGNE

AUGUSTIN CHAMPAGNE CUVÉE CCXCI TERRE BLANC DE NOIRS 2016

DOMAINE AUGUSTIN | FRANCE



75 cl / 12°

Category: Champagne

Raw material: Uva - 100% Pinot Noir

Fermentation: Native yeasts

Box: Yes

WHY IT'S DIFFERENT

La Cuvée CCXCI Terre Blanc de Noirs 2016 del Domaine Augustin è uno Champagne potente, elegante e dai tratti vegetali. È ottenuto dalla pressatura diretta di uve 100% pinot noir che fermentano spontaneamente in botti, pièces e anfore di terracotta dove affinano per 11 mesi. Dopo l'assemblaggio sono aggiunte "lies" dei vini base e zuccheri biologici per la seconda fermentazione. La sboccatura avviene dopo 32 mesi.

HOW DO I DRINK IT?

Uno Champagne per tutte le occasioni, perfetto come aperitivo. Accompagna con garbo piatti semplici ed elaborati. Temperatura di servizio 8 °C.

FOCUS

La Terra, che dà il nome alla Cuvée, tra gli elementi fondamentali è quello materno, stabile e solido. Secondo Marc ed Emmanuelle Augustin questo si riflette nel vino con le caratteristiche di struttura, estratto secco e mineralità.

