

VERMOUTH AND WINES | CHAMPAGNE

AUGUSTIN CHAMPAGNE CUVÉE CXVI SANS SOUFRE BLANC DE BLANCS 2014

DOMAINE AUGUSTIN | FRANCE



75 cl / 12°

Category: Champagne

Fermentation: Native yeasts

Box: Yes

WHY IT'S DIFFERENT

La Cuvée CXVI Sans Soufre Blanc de Blancs del Domaine Augustin è uno Champagne di grande purezza, grassezza e longevità. È ottenuto dalla pressatura di uve chardonnay che fermentano spontaneamente in kjevri 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 56 mesi.

HOW DO I DRINK IT?

Un Blanc de Blancs di complessità e persistenza da accompagnare a primi piatti a base di crostacei e secondi piatti di pesce nobile. Temperatura di servizio 10-12 °C.

