

VERMOUTH E VINI | CHAMPAGNE

AUGUSTIN CUVÉE CCXCI TERRE BLANC DE NOIRS 2018

DOMAINE AUGUSTIN | FRANCIA

70 cl / 12°

Tipologia: Champagne

PERCHÉ È DIFFERENTE

Uno spumante potente, elegante e dai tratti vegetali. Pressatura diretta, fermentazione spontanea in botti, pièces e anfore di terracotta, e affinamento negli stessi contenitori per 11 mesi. Assemblaggio dei vini base e imbottigliamento con aggiunta di zuccheri e di "lies" dei vini base per la seconda rifermentazione. Sboccatura dopo 32 mesi.



FOCUS

Il Domaine Augustin è una maison di Champagne familiare situata ad Avenay Val D'Or condotta dai coniugi Marc ed Emmanuele Augustin, provenienti da due famiglie di viticoltori che abbracciano nove generazioni totali. Convertita al biodinamico dal 2011, l'azienda conta 9 ettari di vigneti situati nei comuni di Avenay Val D'Or, premier cru della Montagne de Reims e patria del pinot nero, e Vertus, celebre zona della Cote des Blancs, vocata per i suoi chardonnay.

