

VERMOUTH E VINI | CHAMPAGNE

## AUGUSTIN CHAMPAGNE CUVÉE CCCI FEU BLANC DE NOIRS 2014

DOMAINE AUGUSTIN | FRANCIA



**75 cl / 12°**

**Tipologia:** Champagne

**Materia prima:** Uva - 100% Pinot Noir

**Fermentazione:** Lieviti indigeni

**Astuccio:** Sì

### PERCHÉ È DIFFERENTE

La Cuvée CCCI Feu Blanc de Noirs 2014 del Domaine Augustin è uno Champagne elegante, morbido e agile. È ottenuto dalla pressatura diretta di uve 100% pinot noir che fermentano spontaneamente in botti da 425 litri 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.

### COME LO BEVO

Uno Champagne per tutte le occasioni, perfetto come aperitivo. Da servire con crudi di pesce, crostacei e frutti di mare. Temperatura di servizio 8 °C.

### FOCUS

Il Fuoco, che dà il nome allo Cuvée, tra gli elementi fondamentali è quello trasformante per il suo calore e polivalente e polivalente a secondo l'intensità. Secondo Marc ed Emmanuelle Augustin questo si riflette nel vino con le caratteristiche di calore, espressività ed imprevedibilità. Le viti di pinot noir che danno vino a questo Champagne provengono da un appezzamento di 0,7 ettari con piante di età media di 70 anni.

