

VERMOUTH E VINI | CHAMPAGNE

AUGUSTIN CHAMPAGNE CUVÉE EAU 02 ROSÉE 2016

DOMAINE AUGUSTIN | FRANCIA



75 cl / 12°

Tipologia: Champagne

Materia prima: Uva - 100% Pinot Noir

Fermentazione: Lieviti indigeni

Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

La Cuvée CCXIV Eau 02 Rosée 2014 del Domaine Augustin è uno Champagne rosato fine, sincero e avvolgente. È ottenuto da uve pinot noir macerate per poche ore sulle bucce (metodo saignée) che fermentano spontaneamente in botte di legno di rovere della Montagne de Reims dove affinano per 11 mesi. Sono aggiunte "lies" dei vini base e zuccheri biologici per la seconda fermentazione. La sboccatura avviene dopo 32 mesi.

COME LO BEVO

Uno champagne rosato da servire con crostacei e piatti di pesce e carni bianche in salsa. Temperatura di servizio 10-12 °C

FOCUS

L'Acqua, che dà il nome allo Cuvée, tra gli elementi fondamentali è fonte di vita senza la quale nulla è possibile. Secondo Marc ed Emmanuelle Augustin questo si riflette nel vino con le caratteristiche di finezza, eleganza e morbidezza.

