

Brut Gran Reserva Premier Cru

Tipo: Champagne Brut Gran Reserva Premier Cru

Procedencia: AOC Champagne -France, Premiers Crus (Hautvillers Cumières, Dizy)

Cepas: 50% Chardonnay, 25% Pinot Negro, 25% Pinot Meunier

Producción promedio: 9.000 cepas por hectárea

Fecha de vendimia: Sobre el 15 de septiembre

Rendimiento por hectárea: 60 a 70 hl/Ha

Vinificación: Este champagne es un ensamblaje tradicional de las tres variedades de la región de Champagne. El 30% de los vinos de reserva, son incorporados en el ensamblaje para obtener cada año una regularidad gustativa y de calidad. Se necesitan por lo menos tres años de envejecimiento en la bodega para desarrollar este champagne.

Características organolépticas: Nariz potente y elegante, redondo en boca, amplio, sedoso, frutal y delicado, todo un champagne con armonía.

Características químicas: Grado alcohólico 12,5%

Contenido de azúcar: 7 g/L

Consejos de servicio: Servir a una temperatura de 7-8°C en una copa, este champagne es ideal como aperitivo y compañía para toda la noche.

Consejos de conservación: Mantenga las botellas alejadas de la luz, y a una temperatura inferior a los 12°C.

