

## Brut Veuve de Saint Clair

**Tipo:** Champagne Brut Veuve de Saint Clair

**Procedencia:** AOC Champagne, Francia.

**Cepas:** Pinot noir (28-33%), Pinot Meunier (50.52%), Chardonnay (17-20%).

**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 25% de los vinos de reserva, son incorporados en el ensamblaje para obtener cada año una regularidad gustativa y de calidad. Se necesitan al menos dos años de envejecimiento en la bodega para desarrollar este champagne.

**Características organolépticas:** Suave color dorado, nariz fina y elegante. Champagne profundo en aromas y bien equilibrado.

**Características químicas:** Grado alcohólico 12,5%

**Contenido de azúcar:** 8 g/L

**Consejos de servicio:** Servir a una temperatura de 7-8 °C en copa. Este champagne es ideal como aperitivo, también para cualquier velada.

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

