Charles Roux BIO

Tipo: Charles Roux Espumoso método charmat Borgoña

Procedencia: Borgoña Francia.

Cepas: Chardonnay

Vinificación : Después de la prensa, el mosto se decanta y se estabiliza en frío durante un mínimo de 24 horas. La fermentación se realiza a baja temperatura controlada. Para un frescor más intenso, no se realiza la fermentación maloláctica.

Luego, los vinos se extraen y se crían sobre lías finas.

Estabilizamos los vinos por el frío para evitar cualquier precipitación tartárica. La espumación se realiza mediante la adición de levaduras y azúcar, a 18 ° C en tanques de acero inoxidable. Para promover esta espuma, nuestros tanques están equipados con un agitador para que las levaduras y los azúcares estén en suspensión. Justo antes de embotellar, el vino se filtra a presión iso-barométrica con filtros de micras.

Viñedo y suelo: Plantaciones jóvenes en agricultura ecológica. Ubicadas en altura, las viñas se cosechan temprano para que las uvas conserven la frescura y las características adaptadas a los vinos espumosos. “Suelo arcilloso-calizo

Características organolépticas: Nariz afrutada con melocotón y albaricoque. Boca suave y agradable. Burbujas finas y abundantes.

Un nombre histórico: El primer sucesor de la casa fue Charles Roux, nieto de Marie Ambal. Aseguró la supervivencia a largo plazo de la compañía desde 1929 hasta su muerte en 1988. También pasó el negocio familiar a su nieto, Éric Piffaut, quien todavía está a cargo de la compañía. En su honor hemos producido un vino que lleva su nombre.

Características químicas: Grado alcohólico 11,5%

Consejos de servicio: Servir a una temperatura de 6-7 ° C. Este espumoso es ideal como aperitivo.

75cl.

THE WINE PILOT, S.L.: IMPORTADOR EN EXCLUSIVA PARA ESPAÑA Y PORTUGAL
C/Iturrizar, 3 | 31131 Cirauqui (Navarra) | T. 948 34 21 49 M. 669 29 10 29
info@thewinepilot.es | www.thewinepilot.es