

Champagne Cuvée L'Aguerie - Champagne R. Faivre



Nazione: Francia
Regione: Champagne
Geologia Terreno: Calcare, Argilla
Genere: Vino
Tipologia: Spumante
Vitigno: 25% Pinot Noir, 48% Pinot Meunier, 27% Chardonnay
Annata: --
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Leggera filtrazione e decantazione a freddo
Affinamento - Contenitori: 30 mesi sui lieviti
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Fungo di sughero e gabbietta
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata
Dosaggio: 1,5 g/L Extra Brut

Champagne da 48% Meunier, 27% Chardonnay e 25% Pinot Noir.
Cuvée delle vendemmie 2020,2019 e 2018.
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e a seguire malolattica.
Affina 30 mesi sui lieviti e a seguire viene sboccato

Data di sboccatura: 21 Novembre 2021.

Extra Brut: 1,5gr/L

L'Aguerie è uno champagne dalla generosa ampiezza e complessità. Si distingue per la bolla fine e un ampio bouquet aromatico, dovuto in particolare dall'aggiunta di vino riserva. Questo Champagne racchiude a 360° il terroir di Belval e si riescono a distinguere le caratteristiche dei tre uvaggi: il fruttato del Meunier, la delicatezza dello Chardonnay e il carattere del Pinot Noir.

Al palato frutta a polpa gialla per terminare con note di frutti rossi. Bolla dalla perfetta maturità, ampiezza e generosa complessità.

METERI
SELEZIONE VINI