CHAMPAGNE
NOMINÉ-RENARD
VILLEVENARD - FRANCE

SPECIAL CLUB

Assemblaggio

45% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 25% Pinot Nero
Millesimato 2013, soltanto le migliori annate vengono dedicate alla nostra cuvée "Spécial Club"
4 villaggi nel cuore dei Coteaux del Petit Morin e della Côte de Sézanne: **Villevenard, Etoges, Allemant, Broyes**
Produzione limitata a 5.000 bottiglie

Terreni

Argilloso-calcareo

Viti

Le viti hanno 30 anni
Il comportamento tradizionale e duraturo del vigneto e la ricerca costante del rispetto dell'ambiente rappresentano la valorizzazione naturale della qualità dei vini, espressione del terroir.

Vinificazione

Fermentazione alcolica e malolattica in botti in acciaio termoregolate
Stabilizzazione tartarica a -4°C per 12 ore seguita da filtraggio fine su Kieselgur

Affinamento in cantina

60 mesi sui lieviti

Dosage

9 g/L

Note di degustazione

Un vino con un ottimo potenziale di conservazione per risvegliare le note tostate e affumicate del nostro chardonnay, peculiarità del nostro vigneto

Abbinamenti

Questa cuvée si abbinerà perfettamente ai piatti più raffinati: capesante allo champagne, choucroute di pesce al cumino, tartare di capesante e pomodori al basilico.

CHAMPAGNE SPECIAL CLUB