



## CHAMPAGNE GAIFFE BRUN



Nome: ECLAT – senza solfiti aggiunti

Annata: 2015

Tipologia: RM

Regione: CHAMPAGNE / MONTAGNE DE REIMS

Denominazione: CHAMPAGNE 1° CRU

Colore: BIANCO

Vitigno: 70% PINOT NOIR, 30% CHARDONNAY

Dosaggio: 0 g/l

Formati: 750 ml

Coltura: con circa 3 ha di vigna ad Avenay val d'Or sulla montagne de Reims le viti sono coltivate secondo i dettami della bio-dinamica (certificazione ottenuta nel 2015). Su terreni argillo-calcarei la coltivazione delle viti (di età media tra i 50 e i 70 anni) è fatta intanto favorendo l'inerbimento naturale e utilizzando tisane e decotti di piante che da oltre 20 anni hanno sostituito totalmente l'utilizzo di diserbanti, insetticidi e fungicidi sintetici.

In cantina: vinificazione in acciaio, non filtrato, non chiarificato, passaggio al freddo naturale, *senza solfiti aggiunti*, remuage manuale, tutto il vino è affinato in botte di rovere champenois, riposando con l'accompagnamento di musica classica. Riposa sui lieviti per almeno 36 mesi.

Caratteristiche: di colore giallo paglierino intenso quasi dorato, con un naso fine ed elegante, con sentori di frutta delicata, bella delicata mineralità, sentori di vaniglia, pasticceria, liquirizia e spezie. Un grande equilibrio al gusto tra freschezza e morbidezza, pieno e di grande persistenza.

Abbinamenti: uno champagne gastronomico di grande pregio e duttilità da gustare a tutto pasto.

Servizio: 8°C