



---

## CHAMPAGNE HENRY DE VAUGENCY



Nome: CUVÉE MANON RESERVE SPECIALE, GRAND CRU BLANC DE BLANCS

Annata: NV

Tipologia: RM

Regione: CHAMPAGNE/ Côte de Blancs/Oger

Denominazione: CHAMPAGNE GRAND CRU

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% CHARDONNAY

Dosaggio: 6 g/l

Formati: 750 ml

Coltura: Su un'estensione di superficie vitata di 7,32 ettari, tutti situati nel villaggio di Oger, si producono

uve per elaborare solo Champagne Grand Cru: 100% Oger mono-cru, 100% mono-varietale, Chardonnay. Qui il gesso domina il terroir ed è uno dei fattori principali per ottimizzare ed esprimere ai massimi livelli la qualità dello chardonnay.

Prossimi alla certificazione HVE (Haute valeur environnementale), entro la fine del 2022, le vendemmie sono rigorosamente manuali, e le uve sono pressate utilizzando una Pressa Cocquard tradizionale in rovere. La maggior parte delle cuvée sono sboccate con il sistema tradizionale "à la Volée".

In cantina: vinificazione in acciaio di tre vendemmie 2012, 2013 e 2014; conversione malolattica completamente svolta e permanenza si lieviti per 72 mesi.

Caratteristiche: di colore giallo oro tenue, con elegante effervescenza, al naso è fine con aromi floreali e fruttati; al palato è armonioso, fruttato con una piacevolissima persistenza.

Abbinamenti: ideale in accompagnamento a frutti di mare e a tutto pasto.

Servizio: 8 °C