



---

## CHAMPAGNE HENRY DE VAUGENCY



Nome: TRADITION 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 2016, 2017 e 2019; conversione malolattica completamente svolta e permanenza si lieviti per 36 mesi.

Caratteristiche: di colore giallo brillante e limpido con una bella e fresca effervescenza, al naso di presenta con aromi di frutti gialli e agrumi. Al palato è immediato, di grande equilibrio, vivace e persistente: "un blanc de blanc typique".

Abbinamenti: ideale come aperitivo, si abbina molto bene a crudità di mare e a formaggi freschi.

Servizio: 8 °C