



ASTRAL Brut



Una cuvée eccezionale !

Questa cuvée di alta gamma è il culmine di una ricerca molto particolare: la creazione di uno champagne senza solfiti aggiunti.

È stata concepita con un processo altamente specializzato che richiede un'estrema attenzione, poiché i vini privi di solfiti hanno più difficoltà a superare la prova del tempo. È stato quindi necessario creare un metodo nuovo e innovativo.

È in linea con i principi della **biodinamica**, che tiene conto delle influenze cosmiche e telluriche.

Questa cuvée esprime la purezza originale dell'uva, il riflesso della natura incontaminata attinta dal nostro suolo, la quintessenza del frutto grezzo.

Note di degustazione :

Champagne tostato con una nota pan grigliato.
Molta freschezza e corpo. Grande purezza e verticalità.

Come si serve ?

Si consiglia di servire questo champagne a una temperatura iniziale di 8-10° e di lasciarlo aumentare di temperatura in modo da poter sentire tutti gli aromi roteando il vino nel bicchiere. Per farlo, è consigliabile avere calici piuttosto larghi alla base che chiudano vicino alla sommità.

Regione	Aube - Côte des Bar - Valle della Senna
Cuvée	ASTRAL Brut
Tipo	Brut
Dosaggio	2.35 g/l
Annata	2015
Vitigno	Pinot Nero 74 % Chardonnay 26 %
Certificazione	Ecocert - Demeter
Particolarità	Senza solfiti aggiunti
Temperatura	Servire a partire da 8-10°C
Conservazione	10 anni
Presentazione	75 cl