

PREMIUM

CHAMP DIVIN CRÉMANT DU JURA BRUT NATURE ZÉRO DOSAGE

Espumante



PAÍS

FR

REGIÃO

Jura

PRODUTOR

Champ Divin - Biodinâmico

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

AÇÚCAR

1,7 g/l

ACIDEZ

6,4 g/l

PH

3,15

DEGUSTAÇÃO

Com bolhas finas e delicadas, apresenta aromas de abacaxi e pêssego branco. Na boca, tem boa estrutura e uma explosão de frutas brancas frescas, acompanhadas por um final levemente cítrico.

TERROIR

Solos argilo-calcários de média profundidade sobre rocha calcária/sílica.

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente, levemente prensadas e fermentadas a baixas temperaturas (abaixo de 20 °C). 30% dos vinhos são fermentados em barricas e demi-muids. Em seguida, passam por fermentação malolática e filtração. A segunda fermentação acontece na garrafa (método tradicional) e permanece por 20 meses em contato com as borras, antes do dégorgement.

HARMONIZAÇÃO

Ótimo como aperitivo e para acompanhar castanhas, ostras, salmão e frutos do mar. Sirva a 6-8 °C.

SAFRA 2015

UVAS

85% Chardonnay e 15% Savagnin

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Beber.

 Sem madeira.