EL DELFÍN AZUL
CHAMPAGNE

FICHA DE PRODUCTO

CUVÉE TRIANON

El buque insignia de Roger-Constant Lemaire, Cuvée Trianon combina la finura de las uvas blancas con la elegancia de las uvas negras. Autenticidad y terruño, este champán ha ganado numerosas medallas.

Viticultura

Región Valle del Marne. Suelo arcillo-calcáreo. Trabajo del suelo.

Sello de Alto Valor Medioambiental. Sello Viticultura Sostenible.

Vinificación

Sin fermentación maloláctica. Levadura natural de la uva.

Sin filtración. Depósitos termorregulados de acero inoxidable.

Envejecimiento

Minímo 4 años en nuestras bodegas.

Ensamblaje

40% Chardonnay

60% Pinot Noir.

Dosis

Brut entre 6 y 7 g/l.

Licor 100% casero, azúcar de caña ecológico.

Apariencia

Amarillo con reflejos verde claro. La espuma es persistente y generosa.

Nariz

En nariz es ligero y se abre con notas de avellana, jazmín, ciruela mirabel y limón.

Gusto

En boca es delicioso, con notas de bergamota limón, té verde y madreselva.

Majidaje de comida y vino

Marisco, vieiras y crustáceos, foie gras caliente con ratafía.

WWW.CHAMPAGNE-LEMAIRE.FR