



EL DELFÍN AZUL

CHAMPAGNE



FICHA DE PRODUCTO

CUVÉE ZÉRO DOSAGE

Brut Zéro Nature



Descubra nuestro Champagne exclusivo, un Dosage 100% Meunier Zéro del Valle del Marne. Fruto de una vendimia meticulosa, esta cuvée ofrece una pureza inigualable, expresando la verdadera esencia de la uva sin azúcares añadidos. Delicados aromas de Meunier se mezclan con una viva sensación en boca de pera y fruta amarilla. El terruño arcillo- calcáreo del Valle del Marne confiere a este vino una identidad única.



Viticultura

Región Valle del Marne. Suelo arcillo- calcáreo. Trabajo del suelo. Sello de Alto Valor Medioambiental. Sello Viticultura Sostenible.



Vinificación

Sin fermentación maloláctica. Mevadura natural de la uva. Sin filtración. Depósitos termorregulados de acero inoxidable.



Envejecimiento

Minímo 4 años en nuestras bodegas.



Ensamblaje

100% Meunier.
Blanc de Meunier.



Dosis

Brut natural sin ninguna dosificación.



Apariencia

Un color luminoso y elegante con reflejos dorados que brillan con gracia a la luz.



Nariz

Una invitación olfativa delicada y hechizante. Desde los primeros instantes, embriagadores aromas de pera emergen con elegancia, capturando la fresca y sutileza de esta delicada fruta.



Gusto

Este champán se expresa con frescura y mineralidad. La ausencia de dosificación permite que estos aromas frutales de carne blanca, melocotón y pera, se expresen plenamente, dejando una huella viva pero delicada en el paladar.



Majidaje de comida y vino

Ceviche de vieiras, tartar de salmón con cítricos, risotto de marisco, tartaleta de fruta fresca.

