



# EL DELFÍN AZUL

CHAMPAGNE



Edición limitada  
DISPONIBLE PREVIA RESERVA

FICHA DE PRODUCTO

## VINTAGE

*Blanc de blancs*

Con uvas procedentes de Hautvillers, esta añada de Blanc de Blancs Premier Cru es un exclusivo extra brut con una maduración más larga en bodega.



### Viticultura

Región Hautvillers, PREMIER CRU · Suelo calcáreo. Trabajo del suelo.  
Sello de Alto Valor Medioambiental · Sello Viticultura Sostenible.



### Vinificación

Sin fermentación maloláctica · Levadura natural de uva.  
Sin filtración · Elaboración en barricas de roble durante 9 meses con sus lías finas.



### Envejecimiento

Mínimo 10 años en nuestras bodegas.



### Ensamblaje

100% Chardonnay, blanc de blancs.  
Vintage PREMIER CRU.



### Dosis

Edición limitada exclusiva de extra brut de 3 a 6 g/l.  
Licor 100% casero, azúcar de caña ecológico.



### Apariencia

El color es amarillo con reflejos dorados. La espuma es fugaz y delicada.



### Nariz

Una bella expresión de pastelería, chocolate, cacao, vainas de vainilla fresca y cítricos.



### Gusto

Un vino amaderado perfectamente controlado con notas de cera, miel y frutas exóticas (piña, coco).



### Majidaje de comida y vino

Es un vino para ocasiones especiales, excepcional en un plato con especias orientales y balsámicas. Con pescados nobles cocinados al natural o en la cocina tailandesa.

