

Cuvée Feu



MINIMALNA TEMPERATURA	9.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Szampania
APELACJA	Champagne AOC
SZCZEP	Pinot Noir
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne , Wino naturalne , Wino organiczne , Vininova naturalnie

Aromat:

W nosie nuty karmelowo-miodowe, brioszka, tost, jabłka i nektarynki.

Smak:

W smaku intensywne, odświeżające i z aksamitnymi bąbelkami.

Potrawy:

Krewetki z czosnkiem, grillowane ryby

Augustin

Champagne Augustin to rodzinne tradycje od dziewięciu pokoleń.

Obecnie Domaine Augustin jest zarządzana przez Marca Augustina i jego żonę Emmanuelle oraz ich dwóch synów. Winnice położone są w Avenay-Val-d'Or na zboczu nad słynnym Mareuil-sur-Aÿ. Uprawia się tu Chardonnay i Pinot Noir aczkolwiek większość szampanów to czyste Pinot Noir.

Od 2012 winnica jest ekologiczna a od 2013 - biodynamiczna. Marc, odpowiedzialny za tworzenie win stworzył filozofię zwaną coeurviculture, która oznacza podążanie za sercem i zwracanie uwagi na naturę. Szampany które tu powstają, są nazywane na cześć żywiołów - Terre(Ziemia), Powietrze (L'Air) czy Ogień (Feu). Praca i wysiłek rodziny Augustin daje się poznać w niesamowitej elegancji i czystości szampanów, które produkują.