

## Cuvée CXVI



<b>KRAJ</b>	Francja
<b>REGION</b>	Szampania
<b>APELACJA</b>	Champagne AOC
<b>SZCZEP</b>	Chardonnay
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	12,0%
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino biodynamiczne , Wino naturalne , Wino organiczne , Vininova naturalnie

### Aromat:

Subtelny nos - żółte owoce- brzoskwinie, morele, suszone kwiaty- rumianek, nuty chlebowo-tostowe.

### Smak:

Na podniebieniu mineralność, słoność i subtelne utlenienie. Posmak migdałowy. Drobna perlistość i długi finisz.

### Potrawy:

Sery twarde starzone, pieczona perliczka

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.