

Cuvée CXVI



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Szampania
APELACJA	Champagne AOC
SZCZEP	Chardonnay
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	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 perliskość 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.