

Cuvée Les Vertus



| | |
|------------------------------|---|
| KRAJ | Francja |
| MINIMALNA TEMPERATURA | 8.00 st.C |
| REGION | Szampania |
| APELACJA | Champagne AOC |
| SZCZEP | Chardonnay |
| ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU | 12,0 % |
| RODZAJ | Wytrawne |
| KOLOR | Białe |
| POJEMNOŚĆ | 750 ml |
| CERTYFIKATY | Wino biodynamiczne , Wino naturalne , Vininova naturalnie |

Aromat:

Delikatny i elegancki nos - biszkopty, biały nugat i skórka z pomarańczy.

Smak:

Na podniebieniu elegancka perliskość, posmak miodowo-waniliowy, kremowe i z długim posmakiem.

Potrawy:

Sery twarde starzone, owoce morza

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.