



LACUISSE FRÈRES · CHAMPAGNE

Fugue en Bulles Brut Nature Premier Cru

*Delicato e fresco, con mineralità sabbioso-argillosa e salinità iodata:
uno Champagne di carattere, dal profilo gastronomico.*

ZONA DI PRODUZIONE	Sermiers Premier Cru, Montagne de Reims
VITIGNO	Meunier 70%, Pinot Noir 20%, Chardonnay 10%
AFFINAMENTO	6 mesi dopo la sboccatura
DOSAGGIO	Brut Nature, 0 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8 – 10 °C

VINIFICAZIONE

- Vendemmia principale 2017 con il 45% di vini di riserva 2015 e 2016
- Vinificazione in vasche d'acciaio inox
- Fermentazione malolattica svolta
- Senza zuccheri aggiunti

ESAME OLFATTIVO

- Naso delicato e fresco: fiori di tiglio, mela renetta, mandorla e burro fresco
- Con l'aerazione arrivano menta piperita, fiori d'arancio, pomelo e un frutto croccante

ESAME GUSTATIVO

- Il centro bocca è guidato da una netta mineralità sabbioso-argillosa e da una salinità iodata
- Una leggera vinosità aromatica gli dà un deciso profilo gastronomico

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Controfiletto freddo marinato al timo e limone
- Filetto di manzo con salsa alle spugnone