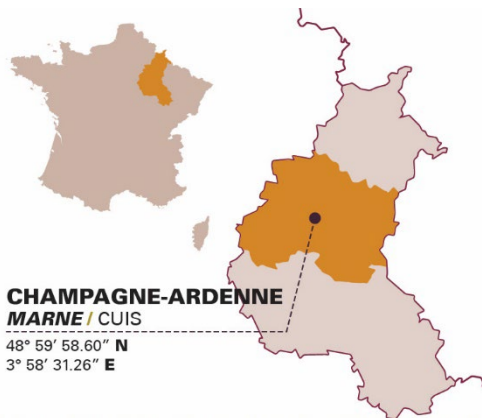


CHAMPAGNE SPECIAL CLUB OGER GRAND CRU 2016

CUIS/CÔTES DES BLANC



CHAMPAGNE-ARDENNE

MARNE / CUIS

48° 59' 58.60" N

3° 58' 31.26" E

- Anno di fondazione 1929
- 28 Ha di proprietà nella Côte des Blancs:
 - Cuis e Vertus nei 1ers Cru
 - Cramant, Chouilly e Oger nei Grands Crus
- Gli artisans-vignerons Olivier e Didier Gimonnet giocano sulle variazioni dei terroirs per donare agli amanti nuances diverse e tutta la magia degli assemblaggi
- Membri del Club Trésor de Champagne
- Produzione annua 250.000



TIPOLOGIA

Champagne Extra Brut Millésimé



ZONA PRODUTTIVA

100% Oger Grand Cru - Côte des Blancs



VITIGNO

100% Chardonnay



VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte manualmente e pressate. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata e successivamente inizia la fermentazione malolattica. La maturazione in tini per 6 mesi anticipa la stabilizzazione a freddo e la filtrazione su argilla.



AFFINAMENTO

Maturazione sui lieviti per più di 3 anni e dégorgement 3 mesi prima della messa sul mercato



DOSAGE

4g/L di zucchero



COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati



PROFUMO

Al naso è complesso, con rimandi agli agrumi e con una mineralità ben in evidenza accompagnata da una nota fumosa.



SAPORE

Il sorso è in linea con il naso, con la mineralità sempre ben presente unita a una traccia di grafite. Teso e potente, ha un finale lunghissimo.