



# Encry Grand Cuvée

AOC

Encry

Dalla Maison di matrice italiana Vue Blanche Estelle arriva l'Encry Grand Cuvée Brut Blanc de Blancs Aoc della Maison Encry. Questa Gran Cuvée di Champagne proviene da un'accurata e rigorosa selezione fra le migliori particelle di vigneti Grand Cru di Chardonnay, della côte des Blancs, vinificati e raccolti con la massima cura e attenzione e nel rispetto della più antica tradizione degli champenoise della zona di Mesnil-sur-Oger. Blanc de Blancs allo stesso momento tradizionale, perché espressione del suo territorio e moderno perché guarda al futuro scegliendo l'essenzialità.

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Champagne
<b>Sottotipo</b>	Blanc de Blancs
<b>Denominazione</b>	AOC
<b>Nazione di produzione</b>	Francia
<b>Regione di produzione</b>	Champagne
<b>Vitigno</b>	Chardonnay 100%
<b>Gradazione</b>	12.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo dorato cristallino e luminoso, con perlage fine e persistente
<b>Gusto</b>	La bocca è potente e sapida, ampia, stratificata ma sempre equilibrata, importante nella lunghezza
<b>Profumo</b>	Il naso si sviluppa dapprima su note floreali e agrumate, poi su ricordi speziati e su richiami di miele, lieviti, burro d'arachidi e zafferano
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di pesce
<b>Temperatura di servizio</b>	8° - 10° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Vinificazione</b>	Prima fermentazione in acciaio ad una temperatura controllata che varia dai 18 ai 20 gradi. Una leggera malolattica di 4 settimane ne ingentilisce l'arrivo in bottiglia dove compie la seconda fermentazione con l'aggiunta di lieviti selezionati che riposano per 36 mesi. Remuage manuale "sur le pupitre" e sboccatura alla voleè
----------------------	--