

RIVIERA

Wines & Spirits

CHAMPAGNE VIRGINIE T.

Grande Cuvée 6 Años



Virginie Taittinger eligió combinar los mejores Grand Cru de la cosecha 2008, la cual fue una cosecha sobresaliente, especialmente los Grand Cru de Montagne de Reims, y el 15% proviene de la reserva del cuvée de 2007.

Equilibrio y elegancia se obtienen de la mezcla de las mejores añadas de esos grandes años 2008 y 2007.

CRIANZA / VINIFICACIÓN

El Grande Cuvée

6 años, ha tenido crianza primero en sus lías en nuestra bodega por 6 años bajo perfectas condiciones de humedad y temperatura. Durante otros 6 años más después del deguelle. Lo cual nos permite que repose por un mínimo de 6 meses para tener la perfecta madurez.

El Grande Cuvée 6 años es la primer Champagne de la colección Prestige de Virginie T.

Es una edición muy limitada y solo nos restan 1500 botellas.

Su empaque y etiquetado fue diseñado para incrementar el placer al momento de beberla, el uso de tinta thermo-chromic para saber el momento ideal de cuando beberla cuando alcanza los 8°-10° C.

MEZCLA

70% Pinot Noir, 20% Chardonnay y 10% Pinot Meunier.

12 different crus 85% Premier y Grand Cru

Verzy (Grand Cru) - Verzenay (Grand Cru), Mailly champagne (Grand Cru) - Ludes (Premier Cru), Chigny les roses (Premier Cru) - Cumières (Premier Cru) - Mareuil sur Ay (Premier Cru) - Bouzy (Grand Cru) - Ambonnay (Grand Cru) - Mesnil sur Oger (Grand Cru) - Pierry - Essomes sur marne.

DOSAGE BRUT

7gr/L.

CRIANZA

6 meses en tanque y mínimo 12 años en botella. Embotellado en marzo de 2009.

FERMENTACIÓN

100% maloláctica.