



# Demi-Sec

Nuestra cuvée Demi-Sec, generosamente dosificada, se caracteriza por un enfoque gustativo melodioso y ligeramente dulce, ofreciendo un hermoso equilibrio en boca. Este champagne suave se destaca en la degustación por sus suaves, sabrosos y armoniosos toques frutales y de vainilla.

## VITICULTURA

Viñeto: Côte des Bar, en AOC Champagne.

Suelo: arcillas-caliza.

Producción limitada de un viñedo con una media de 20 años de edad.

Viticultura razonada. Vendimia a mano.

## VINIFICACIÓN

Jugo de primera prensada. Decantación.

Fermentación alcohólica en tinajas de acero inoxidable.

Fermentación maloláctica.

## ENSAMBLAJE

Champagne di ensamblaje.

Ensamblaje: 65% Chardonnay y 35% Pinot Nero,

de los cuales aproximadamente un 20% es vino de reserva.

Dosificación: semi-seco (32g/L) para aportar características gustativas más untuosas.

## MADURACIÓN

Toma de espuma en botella.

Maduración: al menos 15 meses, en las bodegas, a una temperatura constante de 12 °C.

Degüelle: dos o cuatro meses antes de la comercialización.

## NOTAS DE CATA

**Vista:** Un hermoso vestido dorado, con reflejos verdosos.

**Olfato:** La nariz se abre con notas evolucionadas y ahumadas, con agradables aromas dulces y ácidos a la vez, recordando los dulces ingleses. Se expresan elegantes aromas frutales y florales, donde destacan la pera, las flores blancas y amarillas.

**Gusto:** En boca, se descubre una textura redonda, dominada por sabores frutales de albaricoque, melocotón y pera. Delicados toques de brioche y vainilla completan la degustación. Las burbujas son finas y generosas.

## BOTELLAS

Bouteille: 75 cl

## GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO

12 %/V.

## TEMPERATURA

La temperatura ideale di servizio è di circa 8°C.