

# 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

**Tipo** Champagne

**Sottotipo** Blanc de Blancs

**Denominazione** AOC

**Nazione di produzione** Francia

**Regione di produzione** Champagne

**Vitigno** Chardonnay 100%

**Gradazione** 12.00 % vol.

**Formato** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Giallo dorato cristallino e luminoso, con perlage fine e persistente

**Gusto** La bocca è potente e sapida, ampia, stratificata ma sempre equilibrata, importante nella lunghezza

**Profumo** 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

**Abbinamenti** Secondi piatti di pesce

**Temperatura di servizio** 8° - 10° C

## DATI DI PRODUZIONE

**Vinificazione** 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