

# 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 volée
----------------------	--