

Champagne Cuvée Reflet Naturel - Champagne R. Faivre



Nazione: Francia
Regione: Champagne
Geologia Terreno: Calcare, Argilla
Genere: Vino
Tipologia: Spumante
Vitigno: 100% Pinot Meunier
Annata: --
Certificazione e pratiche agricole: In conversione Bio
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Leggera filtrazione e decantazione e freddo
Affinamento - Contenitori: 24 mesi sui lieviti
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Fungo di sughero e gabbietta
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata
Dosaggio: 0,5 g/L Extra Brut

Reflet Naturel è un concentrato dell'espressione del Meunier del terroir Belval-sous-Châtillon. Cuvée della vendemmia 2020 e il 30% dei vini di riserva dell'annata 2018 e 2019. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e a seguire fermentazione malolattica. § Affina sui lieviti per 24 mesi prima della sboccatura. Data di sboccatura: Febbraio 2023 Extra Brut 0,5 g/l

Reflet Naturel è un concentrato dell'espressione del Meunier del terroir Belval-sous-Châtillon.

Questo champagne che offre un'ampia gamma di aromi con predominanza di frutta a polpa gialla, pesca e albicocca. Al palato fine, elegante e strutturato.

La leggerezza e la franchezza di questo vino rispecchiano le pratiche colturali dell'azienda: potatura limitante la produzione, attenta formazione manuale, aratura ed inerbimento, defogliazione a scapito dei prodotti chimici, rimozione di diserbanti e insetticidi.

METERI
SELEZIONE VINI