



Champagne CUVÉE 30&3 EXTRA BRUT Reims

30% Pinot Meunier vinificato in botti di rovere, 70% Chardonnay

Gourmet. Aromatico. Complesso. Originale.

Questa Cuvée è un gioiello raro, e racconta già dal suo nome, 30&3, la storia unica del posto in cui è nata. Si svela così tutto il legame che riporta al territorio della Champagne:

33 sono i re incoronati a Reims, area in cui crescono i vitigni, 30 nella Cattedrale e 3 nella Chiesa di St. Remi.

Composto da 30% Pinot Meunier, vinificato in botti di rovere, e 70% Chardonnay.

Classificato come Extra Brut, o Brut Nature, con un dosaggio di 3g/l, si scoprirà un sapore meno dolce dei tradizionali Brut. Jean-Christophe, Chef de Cave, lo definisce "...uno Champagne of carattere assoluto, la cui freschezza porta un insieme che è al tempo stesso aromatico ed equilibrato nella sua potenza".

Assolutamente consigliato per esperienze Gourmet! Può accompagnare sorprendendo pasti a base di ingredienti premium come caviale, ostriche, tartufi, cioccolata fondente e regalare un tocco in più a pietanze con selvaggina e funghi.

Caratteristiche tecniche:

Tempo di invecchiamento nelle cantine: più di 5 anni

Tempo di riposo dopo la sboccatura: tra 6 e 12 mesi

Dosaggio (g/l): tra 9 e 9,5

Temperatura di servizio consigliata: 9 ° C.

Bottiglia: 0,750 lt. / 12% Vol.

Medaglie e Riconoscimenti:

Silver - Mundus Vini 2023

Gold - Mondial de Bruxelles 2022

Silver - DWWA 2022

Silver - IWC 2022

Shop Now



Villa Elena S.r.l.

Via F. Pomai, 21 Campocroce Mirano (VE) – Italia Tel. +39 041 5760030

www.villaelenawines.com – info@villaelenasrl.it - villaelenasrl@pec.it

Cod. Fisc. e P.IVA 03400840272

IG: villa_elena_wines