



CHAMPAGNE

STEINBRÜCK



CUVÉE
LES ETOILES DE LA GASTRONOMIE
PRESTIGE MILLESIMÉ 2006



ASSEMBLAGGIO

Chardonnay 70% (Chouilly, Vertus)
Pinot Noir 30% (Chamery)

AFFINAMENTO

Almeno 10 anni sui lieviti

VENDEMMIA

2006. Clima generalmente caldo e secco. Luglio canicolare, Agosto atipico: fresco e umido. Il carattere quasi estivo di Settembre ha fatto nascere questo millesimo, donandogli una maturità molto superiore alla media. La raccolta è iniziata a metà settembre

COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati

NASO

Aromi fini di frutta bianca; banana e agrumi con finale complesso e minerale

SAPORE

Attacco fresco e vivace note di arancia e mandarino, finale lungo e strutturato

ABBINAMENTI

Aperitivi, primi piatti saporti e carni bianche

DOSAGGIO

10 g/l