

# Brut Cuvée Spéciale

## Vintage 2018

*Una cosecha excepcional*

De una cosecha este champagne refinado, vivo y ligero se ofrece en una botella a la antigua usanza. Un champagne de especialista que sublimará tus momentos de excepción.



### Ensamblaje 2018

Cepa	37% Pinot Noir 22% Meunier 41% Chardonnay
Vino de reserva	0%
Dosaje	8,9 g/L

### Cata

Este champagne añado de oro bronce brillante con una burbuja particularmente fina te ofrecerá una fase olfativa almendrada sobriamente realzada con mirabeles y notas cítricas propias de nuestros vinos.

En boca, el ataque es claro y directo. Cítricos y notas de cebada darán ese carácter fresco y deleite a este champagne.

### Servicio

Serve at 8°C

### Año 2018

Después de invierno húmedo, el verano fue muy caluroso acompañado de una fuerte presión de enfermedades. Los viñedos han sabido volver a su esplendor para hacer madurar racimos sanos y excepcionales que hacen de este añada particular.

ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR HEALTH. TO CONSUME WITH MODERATION

