

## Cuvée Terre



<b>MAKSYMALNA TEMPERATURA</b>	10
<b>JEDNOSTKA MIARY</b>	Butelka
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	10.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Francja
<b>ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE</b>	6.00
<b>POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA</b>	do 10 lat
<b>APELACJA</b>	Champagne AOC
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	12,0 %
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino naturalne , Vininova naturalnie

### Więcej informacji:

Gleby wapienno-gliniaste. Wiek winorośli 25-35 lat, leżakowanie na drożdżach 11 miesięcy. Delikatny, aksamitny, z nutą cytrusów i karmelu.

### Potrawy:

Sushi, sashimi

Augustin

Champagne Augustin to rodzinne tradycje od dziewięciu pokoleń.

Obecnie Domaine Augustin jest zarządzana przez Marca Augustina i jego żonę Emmanuelle oraz ich dwóch synów. Winnice położone są w Avenay-Val-d'Or na zboczu nad słynnym Mareuil-sur-Aÿ. Uprawia się tu Chardonnay i Pinot Noir aczkolwiek większość szampanów to czyste Pinot Noir.

Od 2012 winnica jest ekologiczna a od 2013 - biodynamiczna. Marc, odpowiedzialny za tworzenie win stworzył filozofię zwaną coeurviculture, która oznacza podążanie za sercem i zwracanie uwagi na naturę. Szampany które tu powstają, są nazywane na cześć żywiołów - Terre(Ziemia), Powietrze (L'Air) czy Ogień (Feu). Praca i wysiłek rodziny Augustin daje się poznać w niesamowitej elegancji i czystości szampanów, które produkują.