

CLAREVALLIS BIO

Vin Biologique Certifié par ECOCERT FR-BIO 01

Clarevallis é o nome dado por São Bernardo à abadia por ele fundada em 1115. O Champagne Clarevallis é feito com uvas das colinas de Urville, plantadas durante o período cisterciense, em solo de calcário da era Jurássica Superior.

Clarevallis é uma cuvée produzida exclusivamente pelos filhos de Michel Drappier, podendo dizer-se que estamos perante uma nova geração de Champagnes. Clarevallis é 100% Biológico. As uvas, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay e Blanc Vrai, são cultivadas em terreno orgânico e certificado onde são usados métodos tão ancestrais como a lavragem da terra a cavalo, para conservar a sua biodiversidade.

Vinificação 'cuvée' Clarevallis

- São usados apenas os sucos da primeira pressão, os cuvées.
- Pressas mecânicas de baixa pressão.
- Uso da gravidade para evitar o bombeamento, evitando a oxidação.
- Desengace natural.
- Fermentação alcoólica durante aproximadamente 2 semanas a baixa temperatura.
- Segue-se fermentação maloláctica total e natural.
- Sem filtração.
- Uso mínimo de enxofre (20 mg/l).
- Dosagem de apenas 4g/l, feita com cana de açúcar orgânica.

Notas de prova

Cor cinza dourada com bolhas finas e persistentes. Toques de sabugueiro e violeta. A mineralidade do calcário é suavizada pela polpa do Pinot. Um equilíbrio harmonioso entre a dosagem discreta e os adoráveis sabores amargos.

Sugestões de servir

Ideal para um aperitivo ou para uma refeição, com peixes marinados como sargo com toranja. Saladas frescas de verão, lagostins e legumes crocantes.
 Servir a 7°C.



Pinot Noir 75%

Pinot Meunier 10%

Chardonnay 10%

Blanc Vrai 5%

20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 2027			

Clarevallis em poucas palavras...

- 100% biológico
- Orgânico
- Natureza
- História
- Muito baixo teor de enxofre
- Não filtrado

