

QUATTUOR

Quattuor em poucas palavras...

- Vinho branco de 4 variedades de castas brancas
- Muito baixo teor de enxofre
- Raríssima casta Arbanne
- Não filtrado



De castas esquecidas, um Blanc de Blancs único, inimitável, inesquecível. Às castas de uva champagne esquecidas - Arbanne (25%), Petit Meslier (25%) e Blanc Vrai (25%), que se expressam em uma seiva apertada -, o clássico Chardonnay acrescenta a sua nota elegante e persistente. O cuvée exibe aromas de uvas muito frescas, frutas cítricas, flores brancas ou maçãs com mel. O Quattuor, do número quatro em latim, é um champagne fino, mineral e cinzelado.

Vinificação 'cuvée' Quattuor

- São usados apenas os sucos da primeira pressão, os cuvées.
- Prensas mecânicas de baixa pressão.
- Uso da gravidade para evitar o bombeamento, evitando a oxidação.
- Uso mínimo de enxofre.
- Desengace natural.
- Fermentação alcoólica durante aproximadamente 2 semanas a baixa temperatura.
- Segue-se fermentação maloláctica total e natural.
- Sem filtragem.
- 100% dos vinhos são feitos em cubas para preservar o máximo de frescura possível.
- Após o engarrafamento, o cuvée é envelhecido por um mínimo de 3 anos sobre as borras.
- 4.2 g/l de licor de expedição.

Notas de prova

Aromas de uvas muito frescas e frutas cítricas que evoluem em direção a notas de maçãs caramelizadas e geleia de figo, suportadas por um buquê de flores brancas. No paladar, é um Champagne com grande frescura, mineral, e um final muito persistente.

Sugestões de servir

Ideal como aperitivo. Perfeito com quiche de legumes, cremes de marisco, carpaccio de vitela com trufas brancas.
Servir a 7°C.



Arbanne 25%
 Petit Meslier 25%
 Blanc Vrai 25%
 Chardonnay 25%

20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 2021			