



LA CAVE CLUB DEL VINO CHAMPAGNE A. MARGAINE BRUT TRADITION PRIMER CRU

ESPUMOSO
BLANCO
COSECHA
S/A

FICHA TECNICA No. 555

DICIEMBRE 2017

CERTIFICADO POR	S/N
CERTIFICADO Nº	19.3 EXCEPCIONAL (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
CALIFICACIÓN	97%
FACTOR DE GUSTO	CHAMPAGNE, PREMIER CRU
DENOMINACIÓN	VILLERS-MARMERY, MONTAÑA DE REIMS, CHAMPAGNE, FRANCIA.
REGIÓN	90% CHARDONNAY & 10% PINOT NOIR
TIPO DE UVA	S / I
EXTENSIÓN DEL VIÑEDO	A. MARGAINE
PRODUCTOR	48,000 BOTELLAS.
PRODUCCIÓN	MALOLÁCTICA PARCIAL TRADICIONAL EN PUPITRE
FERMENTACIÓN	24 MESES MÍNIMO
TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO	MADERA
TIPO DE BARRICA	12.5%
GRADO ALCOHÓLICO	MEDIO-SECO
CUERPO	4º A 6º C.
TEMPERATURA PARA BEBERLO	SERVICIO INMEDIATO
AEREACIÓN	IDEAL BEBERSE AHORA Y HASTA ANTES DE 2023
TIEMPO DE GUARDA	ATRACTIVO COLOR AMARILLO PÁLIDO CON REFLEJOS VERDOSOS EN LÍMPIDAS BURBUJAS FINAS Y PERSISTENTES.
A LA VISTA	AL OLFATO
	PROVOCATIVOS AROMAS A FRUTAS DE CÁSCARA AMARILLA MUY AGRADABLES Y PROLONGADOS DENTRO DE UN MARCO SUAVE QUE EVOCA HERBÁCEOS.
	AL PALADAR
	AGRADABLE ENVOLVENCIA FRESCA, REMARCANDO SUS AROMAS EN PROLONGADAS SENSACIONES ENVOLVENTES DE RETROGUSTO MUY PLACENTERO Y FRESCO DE PUNGENCIA DELICADA.
	COMENTARIO GENERAL
	LA FRESCURA INCONFUNDIBLE DE LOS VINOS DE CHAMPAGNE, TIENE PRESENCIA CLARA EN LA CARACTERÍSTICA DE SUS SUELOS CALIZOS HACIÉNDOLOS INCONFUNDIBLES EN SU FRESCA ACIDEZ EN PALADAR.
	PLATILLOS
	EXCELENTE COMPAÑERO PARA TODO TIPO DE PLATILLOS, DESDE ENTRADAS HASTA POSTRES, QUESOS, HARINAS, CARNES, PESCADOS Y SALSEADOS CONDIMENTADOS Y ESTRUCTURADOS, DEBIDO A SU AGRADABLE EFERVESCENCIA.



La Cave Club de Vinos, S.A. de C.V.

Tuxpan N° 84 Col. Roma Sur México, D.F. C.P. 06760

Tel. 5574 8855 8995 1399 01(800) 343 6000 Fax 55749847

e-mail info@lacave.com.mx www.lacave.com.mx

Evaluación Calidad

17-20 Excepcional

(Altamente Recomendable)

13-16 Bueno a Muy Bueno

11-12 Bueno (recomendable)

09-10 Aceptable

07-08 Regular

06-00 Abajo del Promedio



Factor de Gusto

80% A la mayoría le gusta

90% A casi todos le gusta

95% Les gusta a todos, talvez haya alguien por ahí que no lo entienda

