



# CHAMPAGNE PRESTIGE DES SACRES

*Janvry - Reims - France*

CUVÉE

30&3

Estructurado - Exquisito - Sabroso

## VARIETADES

30% pinot meunier vinificado en barricas de roble y 70% chardonnay



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dosaje: 3g/l

Tiempo de crianza en bodega:  
más de 5 años.

Tiempo de reposo tras el degüelle:  
entre 6 y 12 meses.

## VISTA

La Cuvée 30&3 tiene un aspecto brillante y bastante denso, de color oro pálido con profundos reflejos amarillo limón. Está animado por finas y vivaces burbujas que alimentan un collar persistente. La sensación visual anuncia un vino fresco y complejo.

## OLFATO

Los primeros aromas que salen en nariz son los florales y las notas de bizcocho, con toques de acacia, espino y ranúnculo, al igual que notas de mantequilla, mazapán, dulce de membrillo y un toque de vainilla. Al airearlo surgen notas afrutadas que recuerdan al pomelo rosa, la mandarina, la pera y el albaricoque. Al final se imponen aromas de pan tostado, comino y de haba tonka.

## GUSTO

En boca es un champagne limpio y fresco con una efervescencia cremosa y fundida. La Cuvée 30&3 desarrolla unos matices afrutados deliciosos y mantecados, respaldados por una acidez de limón y pomelo. El paso por boca está orquestado por una mineralidad predominantemente arenosa-arcillosa que le confieren franqueza, volumen y amplitud. El paso por madera refuerza el toque afrutado finamente mantenido por una cuidadosa y muy baja dosificación que preservan la frescura del vino.

Esta búsqueda del equilibrio permite apreciar un final rico y fresco, cuya vinosidad se acentúa con el tiempo para afirmar el potencial gastronómico de este champagne.

## SUGERENCIAS DE CATA Y MARIDAJE

Le invitamos a disfrutar de Cuvée 30&3 con los siguientes platos:

- Foie gras fresco con cuatro especias.
- San Pedro con aceite de coco, jengibre confitado y pimienta verde.
- Filete de venado, verduras de temporada y mascarpone.
- Filet mignon de ternera sofrito en mantequilla clarificada y risotto de trufa.
- Pechuga de pato en rodajas sobadas de miel y salsa "époisses".
- Capón asado con salsa Albufera.
- Brie campesino con mascarpone trufado.
- Embutidos ibéricos tipo Pata Negra.
- Pollo con hongos colmenillas
- Queso Comté, manchego o Gouda añejado.
- Ganache de chocolate ligeramente amargo.

## Palabras de nuestro maestro bodeguero

*«La Cuvée 30&3 Extra Brut es un champagne de carácter afirmado, cuya frescura aporta un conjunto aromático y equilibrado en su potencia.»*

**Jean-Christophe Lenfant**

La Cuvée 30&3 está disponible en botella con estuche.