



## CHARLES FOX CIPHER BLANC DE NOIR 2017

	Elgin		65% Pinot Noir 35% Pinot Meunier
	63 Meses Sobre lías		Alcohol 13% Azúcar Res 6,4 g/l
	6 botellas		+ 15 años

93 Puntos Tim Atkin  
 4.5 Estrellas John Platter´s

Acidez viva, finas burbujas y seductores aromas de frutas rojas frescas de frambuesas, cerezas, avellanas y una fresca mineralidad. Cada sorbo de este vino te deleita con deliciosas frambuesas melosas, ciruelas ricas y cremosas notas mantecosas. Un final interminable de litchis, toques de limón, vainilla y melaza. Toda una delicia.



## CHARLES FOX BLANC DE BLANCS 2017

	Elgin		100% Chardonnay
	57 Meses Sobre lías		Alcohol 12,5% Azúcar Res 7,6 g/l
	6 botellas		+ 15 años

92 Puntos Tim Atkin  
 4.5 Estrellas John Platter´s

Dorado, brillante con fina efervescencia consistente. Aromas expresivos, complejos y minerales de almendras y pedernal, brioche, mantequilla, limón y lima. En boca, intenso y fresco al principio, burbujas frescas y crujientes y un paladar cremoso, limón y melocotón blanco, puro y cristalino con un final picante.



## CHARLES FOX VINTAGE BRUT 2016

	Elgin		38% Pinot Noir 35% Pinot Meunier 27% Chardonnay
	76 Meses Sobre lías		Alcohol 12,5% Azúcar Res 8,2 g/l
	6 botellas		+ 15 años

4.5 Estrellas John Platter´s

En nariz es limpio, vibrante, delicioso y refrescante. Fruta joven, toques de cítricos un toque de lima, satsuma casi una mermelada de cítricos mixtos. La calidez de los suaves aromas de levadura se superponen a los cítricos. Sutiles recuerdos de masa madre y galleta digestiva. En boca es fresco, vibrante de intensidad, acidez viva, muy satisfactorio, con una longitud muy generosa al final del paladar.



## CHARLES FOX VINTAGE BRUT ROSE 2015

	Elgin		47% Pinot Noir 30% Chardonnay 23% Pinot Meunier
	82 Meses Sobre sus lías		Alcohol 12,5% Azúcar Res 9,6 g/l
	6 botellas		+ 15 años

91 Puntos Tim Atkin  
 4.5 Estrellas John Platter´s

Color rosa dorado con matices color salmón, brillante con fina burbuja consistente. Marcado por frutas rojas frescas, arándanos rojos y frambuesas y un toque de fresas. Pura belleza y delicada entrada en boca, bien equilibrado y generoso con un final fresco. Maridaje: Magret de pato con arándanos, espolvoreado con granos de pimienta, o Tartas y pasteles de frutos rojos.

