

Champagne Ernest Rapeneau Brut Rosé



PÄRITOLU

Champagne Ernest Rapeneau

TOOTJA

Champagne Ernest Rapeneau

VIINAMARJAD

40% Pinot noir, 25% Chardonnay, 20% Meunier

VEIN

Kuiv, värske iseloomuga kergemapoolne roosa šampanja

-Peene tiheda mullijoaga, värvilt keskmise intensiivsusega lõheroosa

-Aroom sirgjooneliselt marjane, tunda värskeid punaseid metsamarju, jõhvikaid, vaarikaid ja pohli koos kibuvitsamarjadega. Aroomilõppu lisandub torkivat mineraalsust koos punase õuna koore ja pihlakamarjamoosiga

-Maitse on kuiv, keskmise täidlusega ja marjaselt elav. Tunda värskeid punaseid luuvilju, kirsse, kibuvitsamarju ja mõrkjaid pihlakaid. Järelmaitse ühtlane ja marjaselt mahlane

-Viinamarjad korjatud peamiselt Montagne de Reimsi ja Vallée de la Marne kasvualadelt, baasveinile on lisatud 15% Côteaux de Champagne Pinot Noir marjasordist tehtud punaveini ja kääritatakse roostevabast terasest vaadides, teine fermentatsioon pudelis koos autolüüsiga kestab 18 kuud

VEINI SOOVITUS

Lihast ja metslindudest eelroad, tar-tar, carpaccio, grillitud kala- ja koorikloomad

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 8 - 10 oC väiksemast sihvaka kujuga Bordeaux-tüüpi veiniklaasist, võib enne serveerimist aereerida

ALKOHOLISISALDUS

12 %

MAHT

0.75L / kasti 6



3292050230545