



NAUTIMUS

Champagne Ernest Rapeneau Extra Brut



PÄRITOLU

Prantsusmaa, Champagne AOP

TOOTJA

Champagne Ernest Rapeneau

VIINAMARJAD

45% Pinot Noir, 35% Meunier, 20% Chardonnay

VEIN

Kuiv, värske iseloomuga kergemapoolne šampanja

-Peene tiheda mullijoaga, värvilt kahvatukollane

-Aroom kerge ja värskest puuviljane, tunda valgeid lilli, küpseid heledaid luuvilju, aprikoose, virsikuid, valgeid sõstraid ja värskeid tsitrusvilju ning röstitud saia

-Maitse on kuiv ja kerge, värskest puuviljane ja selge, tunda värskeid õunu, nektariine, virsikuid ning mineraalset tsitruselist happesust. Järelmaitse keskmise pikkusega ja puuviljaselt tsitruseline ja mineraalne

-Viinamarjad korjatud peamiselt Montagne de Reimsi ja Valée de la Marne aladelt, baasvein kääritatakse roostevabast terasest vaadides, teine fermentatsioon ja autolüüs pudelis pärmisettel kestab 18 kuud

VEINI SOOVITUS

Mereandidest ja kalast eelroad, sushi, kerged linnulihatoidud, pehmed juustud

SERVEERIMISTEMPERatuur

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

ALKOHOLISISALDUS

12 %

MAHT

0.75L / kasti 6



3292050230460