

# 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