

# Champagne François Secondé Blanc de Blancs, Sillery Grand Cru



## PÄRITOLU

Prantsusmaa, Champagne AOP

## TOOTJA

FRANCOIS SECONDE

## VIINAMARJAD

100% Chardonnay

## VEIN

Keskmise täidlusega, kuiv, elegantne ja puuviljase karakteriga šampanja

-Peene tiheda mullijoaga, värvilt kuldse helgiga kahvatukollane

-Aroomis elegantselt kompleksne ja mineraalne. Tunda valgeid lilli koos küpsete virsikute, nektariinide ja tsitrusviljadega. Aroomilõppu lisandub röstitud saia ja veidi mandleid, mida tasakaalustab tsitrusviljade värskus

-Maitse on täidlaselt mineraalne ja puuviljane, maitse avanedes tunda kollaseid küpseid puuvilju, heledaid luuvilju, aprikoosi ja küpseid tsitrusseid. Pikka mineraalselt erku ja puuviljaselt tasakaalus järelmaitset täiendab võisaia ja kerge röstitud mandlite noot

-Viinamarjad on korjatud erinevatest Sillery Grand Cru küla veiniaedadest. Vaid esimesest pressist valmistatud baasvein kääratakse roostevabast terasest vaadides, teine fermentatsioon autolüüsiga kestab 42 kuud. Sillery Grand Cru Blanc de Blancs šampanjat valmistatakse vaid parimatel aastatel ca 2000pdl

## VEINI SOOVITUS

Värsked karploomad ja austrid, grillitud valge merekala, ahjus küpsetatud lõhe, koorikloomad ja eelroad. Samuti ka seltskonnaveiniks ja tähtpäevadele kingituseks.

## SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 7 - 9 C väiksemast sihvaka kujuga Bordeaux tüüpi veini klaasist, võib enne serveerimist aereerida. Arengupotentsiaal veinikeldris 5 -12 aastat, arvestades marjade korjekaastat.

## ALKOHOLISISALDUS

12 %

## MAHT

0.75L / kasti 6



7450705075KS0001

Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol võib kahjustada teie tervist.