

# Champagne Francois Seconde Brut Grand Cru



## PÄRITOLU

Prantsusmaa, Champagne

## TOOTJA

EARL FRANCOIS SECONDE

## VIINAMARJAD

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Ainsad Grand Cru šampanja valmistamisel kasutada lubatud sordid. Marjad on korjatud Sillery, Mailly ja Verzenay Grand Cru külade pöldudelt.

## VEIN

Keskmise täidlusega ja elavalt mineraalse iseloomuga šampanja

- Peene tiheda mullijoaga, värvilt kuldse alatooniga kahvatukollane;
- roomis kreemjas autolüüs ja rõstsai, veidi lilleline, mineraalne ja tsitruseline. Tunda valgeid lilli, kriidist mineraalsust, küpseid heledaid luuvilju, nektariine ja aprkoose.
- Maitse on keskmise täidlusega, puuviljaselt tsitruseline. Tunda rõstitud sepikut, küpset õuna, aprikoose ja nektariine ning elavat mineraalsust, Järelmaitse pikk, elav ja tsitruseliselt puuviljane.
- Vein kääratakse roostevabast terasest vaatides, fermenteeritakse malolaktiselt, teine fermentatsioon/autolüüs pudelis kestab 24 kuud. Kogutoodang ca 24 000 pdl aastas.

## VEINI SOOVITUS

Rõstitud merekala ja karploomad, koorikloomadest eelroad, sushi/sashimi, grillitud juurviljad, pehmed juustud.

## SERVEERIMISTEMPERATUUR

Jahutatult 6 - 8 C° Bordeaux tüüpi väiksemast veiniklaasist.

## ALKOHOLISISALDUS

12 %

## MAHT

0.75L / kassis 6, 0.375L / kassis 6



7100040006000

7450700037KS0001