



# NAUTIMUS

## 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, Maily ja Verzenay Grand Cru külade põldudelt.

### VEIN

Keskmise täidlusega ja elavalt mineraalse iseloomuga šampanja

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

### VEINI SOOVITUS

Röstitud 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 / kasti 6, 0.375L / kasti 6



0.75L



0.375L

7100040006000

7450700037KS0001