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,Mailly 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 kääritatakse roostevabast terasest vaatides, 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 Cº Bordeaux tüüpi väiksemast veiniklaasist.

ALKOHOLISISALDUS

12 %

MAHT

0.75L / kastis 6, 0.375L / kastis6

0,75L
7100040006000

0,375L
7100040006475

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