



# NAUTIMUS

## Champagne Francois Seconde Brut Rose



### PÄRITOLU

Prantsusmaa, Champagne

### TOOTJA

EARL FRANCOIS SECONDE

### VIINAMARJAD

100% Pinot Noir

Hinnatuim tume marjasort šampanja valmistamisel. Marjad on korjatud Montagne de Reims'i piirkonna põldudelt.

### VEIN

Keskmise täidlusega marjase karakteriga roosa šampanja

- Peene tiheda mullijoaga, värvilt intensiivne lõheroosa;
- aroom sirgjooneliselt marjane. Tunda punaseid küpseid metsamarju, vaarikaid, jõhvikaid ja pohli koos küpsete magus-mõrkjate kibuvitsamarjadega. Aroomilõppu lisandub torkivat mineraalsust koos tsitrusviljadega;
- maitse on täidlaselt marjane ja ümar. Tunda küpseid vaarikaid, pohli ja veidi mõrkjaid pihlakamarju koos punase apelsini ja verigreibiga. Järelmaitse pikk, ühtlaselt tsitruseline-marjane;
- baasveini puhul segatakse kokku saignée meetodil pressitud mahl ülejäänud marjamahlaga ning lisatakse 6% ulatuses Pinot Noir sordist punaveini. Baasvein kääratakse roostevabast terasest vaadis, järgneb malolaktiline fermentatsioon tammevaadis. Autolüüs pudelis kestab 24 kuud.

### VEINI SOOVITUS

Lihapõhised eelroad, pardicarpaccio, veisecarpaccio, sütel grillitud punane kala ja koorikloomad, pehmed juustud.

### SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 6 - 8°C Bordeaux tüüpi väiksemast veiniklaasist.

### ALKOHOLISISALDUS

12 %

### MAHT

0.75L / kasti 6