

# 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 kääritatakse 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