



# NAUTIMUS

## Champagne Francois Seconde Brut Zero Integral 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 kahvatukollane
- Aroomis puhas, veidi lilleline ning mineraalne ja tsitruseline. Tunda valgeid lilli, kriidist mineraalsust, punaseid õunu ja värsked heledaid luuvilju.
- Maitse on keskmise täidlusega puuviljaselt tsitruseline, kus tunda puuviljast värskust, punaseid greipfruute, nektariine ning elavat mineraalsust, Järelmaitse pikk, elav ja tsitruseliselt karge
- Vein kääratakse roostevabast terasest vaadides, fermenteeritakse malolaktiliselt, teine fermentatsioon/autolüüs pudelis kestab 24 kuud. Kogutoodang ca 5000 pdl aastas

### VEINI SOOVITUS

Värske valge merekala, siiaäkis, mereandidest ceviche, austrid, värsked karploomad, sushi/sashimi, grillitud juurviljad, pehmed juustud.

### SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult, 6 - 8 C° Bordeaux tüüpi veiniklaasist.

### ALKOHOLISISALDUS

12 %

### MAHT

0.75L / kasti 6



7100040006024