



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