

Champagne François Secondé „Les Petites Vignes“ Puisieux Grand Cru



PÄRITOLU

Prantsusmaa, Champagne AOP

TOOTJA

FRANCOIS SECONDE

VIINAMARJAD

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

VEIN

Keskmisest täidlasem ja puuviljaselt mineraalne

-Peene tiheda mullijoaga, värvilt kuldse helgiga kahvatukollane

-Aroomis tunda kreemjat autolüüsi ja võisaia. Lisaks küpseid tsitrusvilju, mineraalsust ja veidi magusaid vürtse, vaniljet ja kardemoni koos kuivatatud heledate luuviljade ning ahjuõuntega

-Maitse on keskmisest täidlasem, puuviljaselt tsitruseline. Tunda röstitud sepikut, küpseid õunu, aprikoose ja nektariine ning elavat mineraalsust. Järelmaitse pikk, elav ja puuviljaselt mineraalne

-Šampanja valmistamisel kasutatud baasvein on kääritatud tammevaadis ja segatud solera meetodil alates 2009. aastakäigu veinidest. Teine käärimine koos autolüüsiga pudelis kestab 24 kuud. Šampanjat valmistatakse partii kaupa 500 – 600pdl aastas

VEINI SOOVITUS

Tugevamaitseelised kalast ja mereandidest toidud, sütel röstitud punane kala ja

koorikloomad, langustiinid, homaar ja valgehallitusjuustud. Samuti sobib seltskonnaveiniks ja tähtpäevadele kingituseks

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 6 - 8 Co Bordeaux tüüpi väiksemast veiniklaasist, soovitav eelnevalt aereerida.

NB! hoida pimedas, sest vein on läbipaistvad pudelis ning UV-kiirgus mõjutab veini värvi ja maitseomadusi

ALKOHOLISISALDUS

12 %

MAHT

0.75L / kasti 6



7450706075KS0001