



NAUTIMUS

Champagne Francois Seconde "La Loge" Blanc de Noirs Brut Grand Cru



PÄRITOLU

Prantsusmaa, Champagne

TOOTJA

EARL FRANCOIS SECONDE

VIINAMARJAD

100% Pinot Noir

Hinnatuim tume marjasort šampanja valmistamisel. Marjad on korjatud ainult Sillery Grand Cru küla parimatelt viinamarjapõldudelt.

VEIN

Keskmisest täidlasem ja puuviljaselt mineraalne šampanja

- Peene tiheda mullijoaga, värvilt kuldse alatooniga kahvatukollane
- Aroomis kreemjas autolüüs ja röstitud sepikut, vihjeid punastele marjadele – pihlakas, jõhvikas, pohlakestad, mineraalsust ja verigreipi. Lisaks küpseid heledaid luuvilju,
- Maitse on keskmisest täidlasem, puuviljaselt tsitruseline. Tunda röstitud vilja, küpset punast õuna, verigreipi, aprikoose ja nektariine ning elavat mineraalsust, Järelmaitse pikk, elav ja tsitruseliselt puuviljane.
- Vein kääratakse roostevabast terasest vaatides, fermenteeritakse malolaktiliselt tammevaatides, teine fermentatsioon/autolüüs pudelis kestab 24 kuud. Kogutoodang ca 2000 pdl aastas

VEINI SOOVITUS

Röstitud punase kala ja koorikloomad, langustiinid, homaar, sushi/sashimi, eelroad linnulihast, valgehallitusjuustud.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult, 6 - 8 C° Bordeaux tüüpi väiksemast veiniklaasist.

ALKOHOLISISALDUS

12 %

MAHT

0.75L / kasti 6