



# NAUTIMUS

## Champagne Henri Dubois Brut



### PÄRITOLU

Prantsusmaa, Champagne

### TOOTJA

MAISON DU CHAMPAGNE

### VIINAMARJAD

45% Pinot Noir, 35% Meunier, 20% Chardonnay

Viinamarjad korjatud peamiselt Montagne de Reimsi ja Valée de la Marne aladelt Klassikalised kolm marjasorti Champagne aladel

### VEIN

Kuiv, värske iseloomuga kergemapoolne šampanja

-Peene tiheda mullijoaga, värvilt kahvatukollane

-Aroom kerge ja värskest puuviljane, tunda valgeid lilli, küpseid heledaid luuvilju, aprikoose, virsikuid, valgeid sõstraid ja värskeid tsitrusvilju ning röstitud saia

-Maitse on kuiv ja kerge, värskest puuviljane ja selge, tunda värskeid õunu, nektariine, virsikuid ning mineraalset tsitruselist happesust. Järelmaitse keskmise pikkusega ja puuviljaselt tsitruseline ja mineraalne

-Viinamarjad korjatud peamiselt Montagne de Reimsi ja Valée de la Marne aladelt, baasvein kääratakse roostevabast terasest vaatides, teine fermentatsioon ja autolüüs pudelis pärmisettel kestab 18 kuud

### VEINI SOOVITUS

Sobib aperitiiviks, mereandidest ja kalast eelroogadega, sushi, kerged linnulihatoidud, pehmed juustud

### SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 8 - 10 oC väiksemast sihvaka kujuga Bordeaux-tüüpi veiniklaasist, võib enne serveerimist aereerida

### ALKOHOLISALDUS

12 %

### MAHT

0.75L / kasti 6



3292051730006