



# NAUTIMUS

## Champagne Lanson Le Vintage Brut



### PÄRITOLU

Prantsusmaa, Champagne AOP

### TOOTJA

Champagne Lanson

### VIINAMARJAD

52% Pinot Noir, 48% Chardonnay  
Parimad marjasordid Champagne piirkonnas.

### VEIN

Kuiv, keskmise täidlusega ja mineraalse iseloomuga šampanja  
-Peene tiheda mullijoaga, värvilt kuldse helgiga sügavkollane.  
-Aroom keskmisest intensiivsem, puuviljaselt tihe ja mitmekihiline. Tunda üleküpsenud heledaid luuvilju, üleküpsenud pirne ja õunu, küpseid tsitrusvilju, sarapuupähkleid ja röstitud seemneleiba.  
-Maitse on kuiv, keskmise täidlusega ja puuviljaselt elav, kus tunda kuivatatud kollaseid luuvilju, aprikoose, ahjuõunu ja küpseid tsitrusvilju, võis praetud seeni koos röstitud mandlitega. Järelmaitse on pikk ja mineraalselt pähkline-puuviljane.  
-Viinamarjad pärinevad 9-st Champagne 1<sup>er</sup> ja Grand Cru kasvualat (Verzenay, Aÿ, Bouzy, Mareuil sur Aÿ, Verzy, Avize, Cramant, Mesnil-sur-Oger, Trépail), baasveini kääratakse roostevabast terasest vaadides ilma malolaktilise fermentatsioonita. Teine fermentatsioon koos autolüüsiga pudelis pärmisettel kestab 10 aastat.

### VEINI SOOVITUS

Grillitud kala- ja koorikloomad, seenerisotto, praetud kukeseened, küpsutatud linnuliharoad ja küpsenud juustud. Samuti sobib seltskonnaveiniks ja tähtpäevadele kingituseks.

### SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 8 - 10 C väiksemast, sihvaka kujuga Bordeaux-tüüpi veiniklaasist, soovivat enne serveerimist aereerida. Arengupotentsiaal veinikeldris 15 – 25 aastat, arvestades marjade korjekaastat.

### ALKOHOLISISALDUS

12 %

### MAHT

0.75L / kastis 6, 1,5 LL / kastis



3029440004574



3029440000538