

Champagne Philippe Gonet, 3210, Blanc de Blancs, Extra Brut



PÄRITOLU

Prantsusmaa, Champagne AOP

TOOTJA

Champagne Philippe Gonet

VIINAMARJAD

100% Chardonnay

VEIN

Kuiv, kergema iseloomuga mineraalselt puuviljane šampanja

-Värvilt keskmisest madalama intensiivsusega kahvatukollane

-Aroom on tsitruseliselt elav ja mineraalne. Tunda värskaid tsitrusvilju, kriiti, merekarpe, valgeid lilli koos värskete kollaste õunte ning heledate luuviljadega. Aroomilõppu lisandub veidi röstitud saia ja mandleid, mida tasakaalustab mineraalne tsitrusviljade värskus

-Maitse on kuiv, kerge ja mineraalselt tsitruseline. Tunda värskaid heledaid luuvilju, kriiti, nektariini, tsitruseliseid ja õunu. Pikka, mineraalselt tsitruselist järelmaitset täiendab kerge saiaröstine mandlinoot

-Viinamarjad on kasvatatud orgaanilise põllumajanduse printsiipe järgides ja korjatud Le Mesnil (Côte des Blancs) ja Montgueux (Aube) külade ümbrusest. Vaid esimesest pressist valmistatud baasveinis kasutatakse 30% ulatuses reservveine, vein kääratakse roosteabast terasest vaadides ning teine fermentatsioon/autolüüs pudelis pärmisettel kestab 3 aastat

-**3210** = 3 aastat sademel, 2-e põlvul kasvanud marjadest, 1 marjasort ja 0g jääsuhkur

VEINI SOOVITUS

Värsked karploomad ja austrid, grillitud valge merekala ning koorikloomadest suupisted ja eelroad

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 7 - 9 C° väiksemast sihvaka kujuga Bordeaux-tüüpi veiniklaasist, võib enne serveerimist aereerida.

ALKOHOLISISALDUS

12 %

MAHT

0.75L / kasti 6



3470740500233