



NAUTIMUS

Champagne Philippe Gonet, Cuvée TER Blanc, Brut



PÄRITOLU

Prantsusmaa, Champagne AOP

TOOTJA

Champagne Philippe Gonet

VIINAMARJAD

100% Chardonnay

VEIN

Kuiv, kergema iseloomuga mineraalselt puuviljane šampanja

-Värvilt keskmisest madalama intensiivsusega roheka helgiga kahvatukollane

-Aroom on tsitruseliselt värske ja mineraalne. Tunda värskaid tsitrusvilju, kriiti, valgeid lilli koos värskete kollaste õunte ning heledate luuviljadega. Aroomilõppu lisandub veidi röstitud saia ja roheli sarapuupähkleid, mida tasakaalustavad värsked tsitrusviljad

-Maitse on kuiv, kerge ja mineraalselt puuviljane. Tunda värskaid heledaid luuvilju, nektariini, tsitruseliseid ja kollaseid küpseid õunu. Pikka, puuviljaselt mineraalselt järelmaitset täiendab võisaia ja kergelt röstitud mandlite nüanss

-Viinamarjad on kasvatatud orgaanilise põllumajanduse printsiipe järgides ja pärinevad kolmelt põllult: "Les Hautes Mottes" Grand Cru põllult Le Mesnil-sur-Oger'i külast; "Vozémieux" Grand Cru põllult Oger'i külast ning "Les Corrigniers" 1^{er} cru põllult Montagne de Reimsi kasvualalt. Vaid esimesest pressist valmistatud baasveinis kasutatakse kolme erineva aastakäigu marju, vein käärib ja areneb 6 kuud suurtes 6000L suurustes tammevaatides, on malolaktiliselt fermenteerimata ning teine fermentatsioon/autolüüs pudelis pärmisettel kestab 5 aastat

VEINI SOOVITUS

Värsked karploomad ja austrid, küpsetatud kodulinnuliha, grillitud lõhe ning koorikloomadest suupisted ja eelroad

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 7 - 9 C° väiksemast sihvaka kujuga Bordeaux-tüüpi veiniklaasist

ALKOHOLISISALDUS

12 %

MAHT

0.75L / kasti 6



3470741200064