



NAUTIMUS

Champagne Philippe Gonet, Cuvée TER Noir, Brut



PÄRITOLU

Prantsusmaa, Champagne AOP

TOOTJA

Champagne Philippe Gonet

VIINAMARJAD

1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier

VEIN

Kuiv, kergema iseloomuga mineraalselt puuviljane šampanja

-Värvilt keskmisest madalama intensiivsusega roheka helgiga kahvatukollane

-Aroom on tsitruseliselt elav ja mineraalne. Tunda värskaid tsitrusvilju, vihjeid punastele marjadele koos merekarpide, värskete kollaste õunte, pirnide ning heledate luuviljadega. Aroomilõppu lisandub -veidi röstitud saia ja teravilja

-Maitse on kuiv, kerge ja mineraalselt puuviljane. Tunda heledaid luuvilju, nektariini, värskaid tsitrusseid, verigreipi ja küpseid punaseid õunu. Pikka, puuviljaselt mineraalselt järelmaitset täiendab võisaia ja kergelt röstitud teraviljanüanss

-Viinamarjad on kasvatatud orgaanilise põllumajanduse printsiipe järgides. 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 Co väiksemast sihvaka kujuga Bordeaux-tüüpi veiniklaasist

ALKOHOLISISALDUS

12 %

MAHT

0.75L / kasti 6



3470741200262