

# Champagne Philippe Gonet, „Roy Soleil“ Blanc de Blancs, Brut, Grand Cru



## PÄRITOLU

Prantsusmaa, Champagne AOP

## TOOTJA

Champagne Philippe Gonet

## VIINAMARJAD

100% Chardonnay

## VEIN

Kuiv, kergema iseloomuga mineraalselt puuviljane šampanja

-Värvilt kuldse helgiga kahvatukollane

-Aroom on puuviljaselt elav ja mineraalne. Tunda küpseid tsitrusvilju, kriiti, merekarpe, valgeid lilli koos kollaste õunte ning heledate luuviljadega. Aroomilõppu lisandub veidi magusaid vürtse, võisaia ja piparkooke, mida tasakaalustavad mineraalsed tsitrusviljad

-Maitse on kuiv, kerge ja mineraalselt puuviljane. Tunda küpseid heledaid luuvilju, kriiti, nektariini, tsitrusuid ja õunu. Pikka, mineraalselt järelmaitset täiendab veidi vürtsikas röstitud vilja ja pärmisaia nüanss

-Viinamarjad on kasvatatud orgaanilise põllumajanduse printsiipe järgides ja Le Mesnil-sur-Oger Grand Cru(Côte des Blancs) küla ümbrusest. Vaid esimesest pressist valmistatud baasveinis kasutatakse 30% ulatuses reservveine, vein kääratakse roostevabast terasest vaatides, areneb 6 kuud 600L tammevaadis ning teine fermentatsioon/autolüüs pudelis pärmisettel kestab 4 aastat

## VEINI SOOVITUS

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

## SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 7 - 9 Co väiksemast sihvaka kujuga Bordeaux-tüüpi veiniklaasist

## ALKOHOLISISALDUS

12 %

## MAHT

0.75L / kasti 6



3470740610031