



# NAUTIMUS

## Champagne Vieille France Brut Millesime



### PÄRITOLU

Prantsusmaa, Champagne

### TOOTJA

CHARLES DE CAZANOVE S.A

### VIINAMARJAD

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

– Viinamarjad korjatud peamiselt Montagne de Reimsi ja Valée de la Marne sisekasvualadelt.

### VEIN

Kuiv, keskmise täidlusega šampanja

-Peene tiheda mullijoaga, värvilt intensiivne, säravkollane

-Aroomis täidlaselt puuviljane, kuivatatud aprikoosi, virsikut, röstitud saia ja struktuurset tsitruseline. Aroomilõppu lisandub valgete lillede lõhna

-Maitse on kuiv, keskmise täidlusega ja puuviljaselt tihe, kus tunda praetud saia, röstitud mandleid, küpseid heledaid luuvilju, aprikoose, kuivatatud kollaseid õunu ja tsitrusvilju. Järelmaitse pikk ja puuviljaselt mineraalne

-Viinamarjad korjatud peamiselt Montagne de Reimsi ja Valée de la Marne kasvualadelt, baasvein kääritatakse roostevabast terasest vaadides, teine fermentatsioon koos autolüüsiga pudelis kestab 5 aastat

### VEINI SOOVITUS

Kalast ja koorikloomadest valmistatud eelroad, grillitud kala- ja karploomad, seenerisotto, küpsetatud linnuliharoad ja pehmed juustud

### SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 8 - 10 oC väiksemast sihvaka kujuga Bordeaux-tüüpi veiniklaasist, võib enne serveerimist aereerida. Arengupotentsiaal veinikeldris 8 - 15 aastat, arvestades marjade korjeaastat

### ALKOHOLISISALDUS

12 %

### MAHT

0.75L / kasti 3



3323860134058