

# Champagne Vieille France Brut Rose



## PÄRITOLU

Prantsusmaa, Champagne

## TOOTJA

CHARLES DE CAZANOVE S.A

## VIINAMARJAD

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

– veinile on lisatud 10% Bouzy Rouge (Bouzy küla punavein Pinot Noir marjasordist).

## VEIN

Kuiv, keskmise täidlusega marjase iseloomuga roosa šampanja

-Peene tiheda mullijoaga, värvilt keskmise intensiivsusega lõheroosa

-Aroom sirgjooneliselt marjane, tunda värskaid punaseid metsamarju, jõhvikaid, vaarikaid ja pohli koos kibuvitsamarjadega. Aroomilõppu lisandub torkivat mineraalsust koos punase õuna koore ja pihlakamarjamoosiga

-Maitse on kuiv, keskmise täidlusega ja marjaselt elav. Tunda värskaid punaseid luuvilju, kirsse, kibuvitsamarju ja mõrkjaid pihlakaid. Järelmaitse ühtlane ja marjaselt mahlane

-Viinamarjad korjatud peamiselt Montagne de Reimsi ja Valée de la Marne kasvualadelt, baasveinile on lisatud 10% Bouzy Rouge (Bouzy küla punavein Pinot Noir marjasordist) veini ja kääritatakse roostevabast terasest vaatides, teine fermentatsioon pudelis koos autolüüsiga kestab 2 aastat

## VEINI SOOVITUS

Lihast ja metslindudest eelroad, tar-tar, carpaccio, grillitud kala- ja koorikloomad. Sobib suviseks seltskonnaveiniks.

## SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 8 - 10 oC väiksemast sihvaka kujuga Bordeaux-tüüpi veiniklaasist, võib enne serveerimist aereerida

## ALKOHOLISISALDUS

12 %

## MAHT

0.75L / kasti 6



3323862131017