NAUTIMUS

Domaine Bachey-Legros Santenay Preimer Cru “Clos Rousseau” Vieilles Vignes



PÄRITOLU

Prantsusmaa, Burgundia, Cotes de Beaune
– üks tuntumaid veinikülasid Cote de Beaune´s Pommard ja Meursault külade naabruses;
– Volnay ümbruses puuduvad Grand Cru aiad, kuid on rohkesti 1er Cru aedu.

TOOTJA

DOM.BACHEY-LEGROS

VIINAMARJAD

100% Pinot Noir
– ainus tume kvaliteetviinamarjasort Burgundias, loetakse parimaks maailmas;
– viinapuude vanus ca 35 aastat;
– korje ainult käsitsi.

VEIN

Täidlane ja elegantne punane vein
– värvilt sügav rubiinpunane;
– aroom on kompleksne ja jõuliselt marjane. Tunda on üleküpsenud tumedaid kirsse, metsmaasikaid, murakaid, küpseid põldmarju ja mustikaid. Aroomi lõppu lisandub viirukisuitsu ja elavat vürtsikust;
– maitse on ümaralt marjane ja siidiselt jõuline. Tunda kuivatatud punaseid marju, tumedaid luuvilju, mustikaid, kuivatatud musti ploome ja tasakaalukat tanniinsust. Järelmaitse on pikk, elav ja elegantselt marjane koos suitsuselt vürtsika alatooniga;
– „Les Caillerets“ veiniaed asub lõunapoolse vaatega nõlvadel, kruusasel-lubjakivisel pinnasel (Veiniaia nimetus tõlke oleks „väike killustik“). Vein on küpsenud 18 kuud 228 liitristes prantsuse tammevaatides (30% uued vaadid);
– veinikeldris säilitamiseks 12-15 aastat, arvestades viinamarjade korjeaastat.

VEINI SOOVITUS

Grillitud metslinnud, rostbiif, pasteet, väikeulukid, jänes, punaveini-marjakastmed, küpsed juustud.

SERVEERIMISTEMPERATUUR

15 - 17ºC, Burgundia’ tüüpi veiniklaasidest. Soovitav eelnevalt dekanteerida.

ALKOHOLISISALDUS

13,5 %

MAHT

0.75L / kastis 6



3506124680113

Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol võib kahjustada teie tervist.