

# Francois Seconde Champagne Puisieulx GC Les Petites Vignes 12% 0,75L



## PÄRITOLU

Prantsusmaa, Champagne AOP

## TOOTJA

EARL FRANCOIS SECONDE

## VIINAMARJAD

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

## VEIN

Keskmisest täidlasem ja puuviljaselt mineraalne

-Peene tiheda mullijoaga, värvilt kuldse helgiga kahvatukollane

-Aroomis tunda kreemjat autolüüsi ja võisaia. Lisaks küpseid tsitrusvilju, mineraalsust ja veidi magusaid vürtse, vaniljet ja kardemoni koos kuivatatud heledate luuviljade ning ahjuõuntega

-Maitse on keskmisest täidlasem, puuviljaselt tsitruseline. Tunda röstitud sepikut, küpseid õunu, aprikoose ja nektariine ning elavat mineraalsust. Järelmaitse pikk, elav ja puuviljaselt mineraalne

-Šampanja valmistamisel kasutatud baasvein on kääritatud tammevaadis ja segatud solera meetodil alates 2009. aastakäigu veinidest. Teine käärimine koos autolüüsiga pudelis kestab 24 kuud. Šampanjat valmistatakse partii kaupa 500 – 600pdl aastas

## VEINI SOOVITUS

Tugevamaitselised kalast ja mereandidest toidud, sütel röstitud punane kala ja koorikloomad, langustiinid, homaar ja valgehallitusjuustud. Samuti sobib seltskonnaveiniks ja tähtpäevadele kingituseks

## SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 6 - 8 Co Bordeaux tüüpi väiksemast veiniklaasist, soovitatav eelnevalt aereerida.

NB! hoida pimedas, sest vein on läbipaistvad pudelis ning UV-kiirgus mõjutab veini värvi ja maitseomadusi

## ALKOHOLISISALDUS

12 %

## MAHT

0.75L / kastis 6



