

Marcel Pierre Champagne



PÄRITOLU

Prantsusmaa, Champagne

TOOTJA

MAISON DU CHAMPAGNE

VIINAMARJAD

45% Pinot Noir, 35% Meunier, 20% Chardonnay

-Viinamarjad korjatud peamiselt Montagne de Reimsi ja Vallée de la Marne aladelt Klassikalised kolm marjasorti Champagne aladel

VEIN

Kuiv, värske iseloomuga kergemapoolne šampanja

-Peene tiheda mullijoaga, värvilt kahvatukollane

-Aroom kerge ja värskest puuviljane, tunda valgeid lilli, küpseid heledaid luuvilju, aprikoose, virsikuid, valgeid sõstraid ja värskaid tsitrusvilju ning röstitud saia

-Maitse on kuiv ja kerge, värskest puuviljane ja selge, tunda värskaid õunu, nektariine, virsikuid ning mineraalset tsitruselist happesust. Järelmaitse keskmise pikkusega ja puuviljaselt tsitruseline ja mineraalne

-Viinamarjad korjatud peamiselt Montagne de Reimsi ja Vallée de la Marne aladelt, baasvein kääritatakse roostevabast terasest vaadides, teine fermentatsioon ja autolüüs pudelis pärmisettel kestab 18 kuud

VEINI SOOVITUS

Sobib aperitiiviks, mereandide ja kalast eelroogadega, sushi, kerged linnuliha toidud, pehmed juustud

SERVEERIMISTEMPERatuur

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

ALKOHOLISISALDUS

12 %

MAHT

0.75L / kastis 6



3292050501027