

Vieille France Blanc De Noirs 12% 0,75L



PÄRITOLU

Prantsusmaa, Champagne AOP

TOOTJA

CHARLES DE CAZANOVE S.A

Väikene šampanjatootja on asutatud marjakasvataja Leon Lebrun poolt 1860. aastal Côte des Blancs kasvualas Avize külas. 2003. aastal sai omanikuks Rapeneau perekond, kes otsustas võtta kasutusele Vieille France šampanjabränd, kasutades selleks laia ja madalat nn. „õunakujulist“ šampanjapudelit, mis oli kasutusel 18. sajandil. 1901. aastal loodud ja suuruselt viiendaks kasvanud Rapeneau šampanjagrupp ühendab tänapäeval mitmeid erinevaid šampanjabrände – G.H. Martel, Ernest Rapeneau, Charles Orban, Mansard-Baillet, Château de Bligny, Charles de Cazanove ja Albert Lebrun.

Grupi suuromanik on Ernest Rapeneau veinimaja ja ettevõtet juhib Christophe Rapeneau.

www.champagnevieillefrance.fr

VIINAMARJAD

100% Pinot Noir

Hinnatuim tume marjasort šampanja valmistamisel.

VEIN

Kuiv, keskmise täidlusega šampanja

Välimus keskmise intensiivsusega kuldse helgiga kollane ja peene tiheda mullijoaga.

Aroom keskmisest intensiivsem ja küpselt puuviljane. Tunda kuivatatud heledaid luuvilju, üleküpsenud õunu, küpseid tsitrusvilju, veriapelsini ja võisaia koos röstitud mandlitega.

Maitse on keskmise intensiivsusega, kuiv ja puuviljaselt struktuurne. Tunda tsitrusvilju, küpseid õunu, aprikoose, sarapuupähkleid ja röstitud sepikut Järelmaitse keskmisest pikem ja puuviljaselt tsitruseline koos kergelt torkiva mineraalsusega.

Viinamarjad korjatud Montagne de Reimsi piirkonna erinevatest istandustest. Baasvein kääritatakse roostevabast terasest vaadides, teine fermentatsioon koos autolüüsiga kestab pudelis 18 – 24 kuud.

VEINI SOOVITUS

Sobib kalast ja koorikloomadest valmistatud eelroogadega, grillitud kala- ja karploomadega, seenerisotto, küpsetatud linnuliharoogade ja pehmete juustudega. Samuti ka kingituseks ja suviseks seltskonnaveiniks.

SERVEERIMISTEMPERatuur

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

ALKOHOLISISALDUS

12 %

MAHT

0.75L / kastis 6

0.75L

3323860132177

