



Ruoka: Äyriäiset, Kala

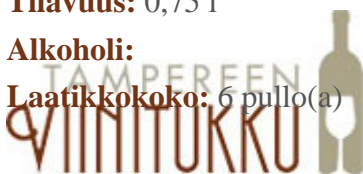
Tuotenro: 1720100

Viivakoodi: 3557785119016

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokokoko: 6 pullo(a)



www.viinitukku.fi

Champagne Agrapart 7 Crus Brut

Samppanja / Rypäleet: Chardonnay, Pinot Noir

49.00 €

Kuvaus

Tämä useamman vuosikerran sekoite tulee kaikkiaan seitsemältä eri kuntien alueilla sijaitsevilta tarhoilta. Sen on annettu käydä malolaktinen käyminen ja se on kolme vuotta kypsytetty. Väriltään kirkkaankeltainen. Tuoksu kukkaisu ja tuore, mausteena omenakompottia, sitrasta ja vaniljaa. Maku hedelmäinen ja raikas, mukana yrttejä ja trooppista hedelmää, miellyttävän täyteläinen mousse, maukas ja pitkä jälkimaku. Dosage: 7 g/l. Rypäleet: 90 % Chardonnay ja 10 % Pinot Noir.

Wine Spectator – 91 p

Decanter – 93 p

Tuottaja

Champagne Agrapart

Champagne Agrapart on perustettu vuonna Avizen kylään 1800-luvun lopulla Arthur Agrapartin toimesta ja tilan varsinainen kehittäjä oli hänen pojanpoikansa Pierre, vuosina 1950-1960. Nykyään tilaa hoitavat Nathalie ja Pascal Agrapart ja Champagne Agrapart kattaa viinitarhoja 10 hehtaarin alueella Côte des Blancs'n sydänalueilla.

Champagne Agrapart & Son on alusta alkaen toiminut Récoltant Manipulant (R.M.) statuksella, jolloin viljelijällä on säilynyt etuoikeus ja määräysvalta viinirypäleiden kypsymiseen ja viinin kehittämiseen.

Champagne Agrapart luottaa alueen maaperän ja ilmaston tuottamaan tasalaatuisuuteen ilman manipulaatioita.

Domaine sijaitsee Avizen kylässä ja viinitarhoja sijaitsee Avizen, Ogerin, Cramantin ja Oiryin alueilla. Tämä sijainti, keskellä Champagnea ja Grand Cru-kyliä on poikkeuksellinen. Côte des Blancs'n kalkkipitoinen maaperä, ja erityisesti Chardonnay-lajike, tarjoaa viiniin tuoreutta, eleganssia ja hienovaraisuutta. Palstoja on noin 50 , joista jotkut jopa yli 65 vuotta vanhoja, keskimäärin viinitarhojen ollessa noin 40-vuotiaita.

Tilalla uskotaan erityisesti maaperän erilaisiin ominaisuuksiin ja sen vaikutukseen viinissä. Valmistuksessa kaikkien palstojen viinit käytetään erikseen ja käymisessä käytetään ainoastaan paikallista villihiivakantaa. Viinit ikäännytetään pitkään sakan päällä tammitynnyreissä.

HUOM! TUOTTEET ERITTÄIN RAJOITETULLA SAATAVUUDELLA