



# Champagne Danguin Carte d'Or

Samppanja / Rypäleet: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

31.90 €

## *Kuvaus*

Väriltään oljenkeltainen. Tuoksu nuori ja raikkaan hedelmäinen, vihreää omenaa, vaaleaa herukkaa ja kukkaisuutta. Maku miellyttävän hedelmäinen ja raikas, mineraalinen ja ryhdikkään hapokas, mukana taustalla paahdettua pähkinää. Miellyttävän täyteläinen mousse, hedelmäinen ja erittäin pitkä jälkimaku. Aperitiivina sekä graaville tai haudutetulle kalalle ja kampasimpukoille oivallinen yhdistelmä. Rypäleet: Pinot noir 80 %, Pinot Meunier 10 % ja Chardonnay 10 %. Dosage: 7 g/l.

## *Tuottaja*

## Champagne Paul Danguin

Champagne Paul Danguin et Fils on samppanjatalo, jolla on ainutlaatuinen ja pitkä historia Champagnen alueella. Danguinin perhe on kasvattanut viiniköynnöksiä suvun mailla niin kauan kuin muistetaan ja vaikka virallinen julkaisu ensimmäisestä omasta tuotemerkestä tapahtui vasta 1948, oli Paul Danguinin isä Joseph Danguin alkanut myydä samppanjaa jo 1900-luvun alussa. Joseph Danguin olikin yksi merkittävä edelläkävijä Celles sur Ource – alueen samppanjatuotannolle. Virallisesti samppanjatalo Paul Danguin & Fils perustettiin vuonna 1947 ja tila on edelleen saman suvun omistuksessa. Yritys on jakautunut perheen kesken moneen eri osaan ja kullakin perheenjäsenellä on oma osuutensa ja vastuunsa tilan tuotannosta. Tämä yritys rakenne on edelleen hyvin ainutlaatuinen Champagne-alueella. Danguinin perheestä löytyy myös oma enologi ja näin pystytään takaamaan kaupallinen riippumattomuus päätösten teossa. Viinitarhoilla käytetään mieluummin mekaanista rikkakasvien ehkäisyä ja pyritään välttämään kemiallisten lisäaineiden käyttöä. Samppanjan valmistuksessa yhdistetään vanhoja ja moderneja käytäntöjä, kuten rypäleiden käsittelyssä käyttämällä yhä historiallisia 4000 kilon Coquard-puristimia. Tila sijaitsee pienessä 500 asukkaassa Celles sur Ourcen kylässä. Täällä 41 tuottajan voimin tuotetaan 1 % samppanjan kokonaistuotannosta. Alueen maaperä on valtaosin Kimmeridgian-savea, joka antaa Pinot noir-rypäleelle tietyn pyöreän aromaattisuuden. Danguinilla on 54 ha viinitarhoja ja koko tuotanto tulee omilta tarhoilta.

**Ruoka:**

**Tuotenro:** 1070200

**Viivakoodi:**

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokokoo:** 6 pullo(a)

**VIINITUKKU** 

[www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)