

# Champagne Franck Pascal Reliance Brut Nature

Organic, Samppanja, Biodynaaminen, Natural /  
Rypäleet: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

49.50 €

## *Kuvaus*

Tämä upea ja kypsä samppanja on väriltään vaalean kullankeltainen vihrein sävyin. Tyylikkäässä tuoksussa on hunajaa, mantelia ja paahteisuutta, taustalla kermaisuutta sekä sitrusta. Maussa elementteinä tulee esiin mineraalisuus, kukkaisuus ja yrtit. Erittäin pitkä ja tyylikäs jälkimaku ja hienostunut mousse. Viini suositellaan yhdistettäväksi kampasimpukoille tai paistetulle meriahvenelle. Non-dosage, hapot 5,2 g/l. Rypäleet: Pinot Meunier 80 %, Pinot Noir 16 %, Chardonnay 4 %. Viinillä on biodynaaminen sertifiointi ja se on tehty natural-viinien tavoin. Reliance-pullo-kypsytyksensä kestää yleensä 6 vuotta.

## *Tuottaja*

## Champagne Franck Pascal

Pascalin perhetila on perustettu vuonna 1906. Nykyään tällä Marnen laaksossa sijaitsevalla tilalla on viininviljelystä 7 hehtaaria ja tilaa johtaa Franck Pascal. Franck aloitti tarhoilla luonnonmukaisen viljelyn vuonna 2000 ja ensimmäinen Ecocert-sertifikaatti saatiin vuonna 2004. Ensimmäiset täysin orgaaniset samppanjat tulivat vuoden 2008 sadosta ja saatiin myyntiin vuonna 2014. Lisäksi Franck aloitti biodynaamisen viljelyn vuonna 2003 ja sertifiointi alkoi vuonna 2005. Ensimmäiset myös biodynaamiset viinit saatiin vuoden 2009 sadosta ja ne julkaistiin myös vuonna 2014. Viininvalmistus kellareissa tapahtuu käsityönä kellarin luonnollisessa lämpötilassa, ilman lisäaineita, pumppauksia, suodatusta tai jäädytystä. Tuloksena samppanjat jotka ovat sulavia, helppoja nauttia ja jotka huokuvat luonnollista tasapainoa.



**Ruoka:**

**Tuotenro:** 1970100

**Viivakoodi:**

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokokoo:** 6 pullo(a)

VIINITUKKU

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