

# Champagne Franck Pascal Tolerance Brut Rose

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

**56.00 €**

## *Kuvaus*

Tämä herkkä ja kaunis samppanja on väriltään lohenpunainen, häivähdys pinkkiä. Upean persoonallisessa tuoksussa on raikasta punaista marjaa, anista ja hasselpähkinää. Maussa appelsiinia, aprikoosia ja lakritsia. Erittäin pitkä ja mausteinen jälkimaku ja hienostunut mousse. Viini suositellaan yhdistettäväksi vaikkapa hummerille ja sienille. Dosage 4 g/l, hapot 5,2 g/l. Rypäleet: Pinot Meunier 74 %, Pinot Noir 16 %, Chardonnay 10 %. Viinillä on biodynaaminen sertifiointi ja se on tehty natural-viinien tavoin.

## *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 jäähdystystä. Tuloksena samppanjat jotka ovat sulavia, helppoja nauttia ja jotka huokuvat luonnollista tasapainoa.



**Ruoka:**

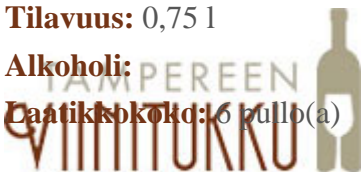
**Tuotenro:** 1970200

**Viivakoodi:**

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Tuotteen sisältö:** 6 pullo(a)



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