



Champagne Gruet Selection Brut

Samppanja / Rypäleet:

32.90 €

Kuvaus

Kauniin vaalean kullankeltainen väri ja runsas, hieno mousse. Tuoksu hennon kukkainen ja yrttisen mausteinen, kypsää hedelmiä, omenaa, persikkaa, valkeita kukkia ja hiven sitrusta taustalla. Täyteläinen maku, jossa aistittavissa runsasta hedelmää ja yrtejä. Erittäin tasapainoinen ja täyteläinen kokonaisuus

Tämä samppanja kypsyy kellareissa vähintään kahden vuoden ajan.
Dosage 8-10 g/l.

Rypäleet: Chardonnay 20%, Pinot Noir 70% ja Pinot Meunier 10%.

Tuottaja

Champagne Gruet

Gruet-talon historia on ollut läheisesti sidoksissa Côte des Barin historiaan muutaman sadan vuoden ajan. Tällä historiallisella Champagnen alueella on monia viehättäviä kyliä, kuten les Riceys ja Neuville sur Seine. Vuodesta 1670 lähtien Gruetin perhe on asustanut Buxeuilissä. Tästä johtuen jotkut palstat, kuten ”Bas Gruet” ja ”Sur Gruet”, ovat edelleen aluella olemassa. Suvun viinintekijät ovat siirtäneet asiantuntemuksensa isältä pojalle sukupolvien ajan. Tämä jatkuvuus toteutui vuonna 1975, kun Claude Gruet tuotti ensimmäiset cuveensa. Nykyään Claude Gruet ja hänen vaimonsa jakavat rakkautensa viiniköynnökseen ja viiniin poikansa Pierre-Charlesin kanssa.

Côte des Barin sijaitsee Aube-joen ja Seinen välissä. Täällä Bar sur Aubesta Bar sur Seineen, on yli 8000 hehtaaria viiniköynnöksiä, miljoonia viiniköynnöksiä rypälelajikkeina Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Blanc, Arbane ja Petit Meslier. Juuri tässä maisemassa, jossa on vettä, metsää ja hyvin viettäviä rinnealueita, nämä rypälelajikkeet voivat kasvaa ja tuottaa.

Ruoka:

Tuotenro: 1730400

Viivakoodi:

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokokoko: 6 pullo(a)

TAMPEREEN
VIINITUKKU 

www.viinitukku.fi