

Champagne Louis Nicaise Noir

Samppanja / Rypäleet: Pinot Noir

51.00 €

Kuvaus

Tämä upea ja paahteinen samppanja on väriltään kullankeltainen vihrein sävyin. Tyylikkäässä tuoksussa on hunajaa, mantelia ja paahteisuutta, taustalla kermaisuutta sekä sitrusta. Maussa elementteinä tulee esiin hento kukkaisuus ja mineraalisuus. Erittäin pitkä ja tyylikäs jälkimaku sekä hienostunut mousse. Perusviinistä puolet on käynyt tammessa ja puolet on käynyt läpi malolaktisen käymisen. Viini suositellaan yhdistettäväksi kampasimpukoille tai paistetulle meriahvenelle. Rypäleet: 100 % Pinot Noir. Dosage: 8 g/l.

Gault & Millau – 16,5/20

Tuottaja

Champagne Louis Nicaise

Champagne-talo Louis Nicaise sijaitsee Hautvillersissa, vain 5,5 km Épernayn pohjoispuolella, ja kuuluu Vigneron Indépendant -järjestöön. Vain reilun 9 ha viljelmillä se on yksi alueen pienimmistä tuottajista, kaukana suurista tuotemerkeistä.

Vuonna 1928 perustetun talon johdossa ovat neljännessä sukupolvessa Laure Nicaise ja hänen miehensä Clément. Tila sijaitsee lähellä Dom Pérignonin kuuluisia viinitarhoja, alueen parhaimmilla Premier Cru -paikoilla. Lauren isoisä aloitti luonnonmukaisen viljelyksen tilalla ja Clémentin ammattitaito on kehittynyt useamman vuoden harjoittelussa Anselme Selossen alaisuudessa.

Hautvillersin terroir on kalkkikiveä sekä liuskaista saven ja kalkin sekoitusta ja viininkorjuu on puhtaasti käsityötä.



Ruoka:

Tuotenro: 1351300

Viivakoodi:

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokokoko: 6 pullo(a)



www.viinitukku.fi