

Antech Grande Cuvée 2017



Kuohuviini, Vegan / Rypäleet: Chardonnay, Chenin blanc, Mauzac, Pinot Noir

21.90 €

Kuvaus

Viini on valmistettu perinteisellä samppanjamenetelmällä 18 kuukautta kypsyttyä. Viini on vaaleankeltainen vihrein sävyin. Tuoksussa paahteisuutta, leipää ja raikasta sitrushedelmää. Maku täyteläinen ja tasapainoinen, hiven greippiä ja sitrusta, pitkä jälkimaku. Viinin suositus tarjoilulämpötila on 7-8°C ja se soveltuu tarjottavaksi aperitiivina, kala- ja äyriäisruuille sekä vaaleille lihoille. Rypäleet: Chardonnay 50 %, Chenin 40 %, Mauzac 10 %.

Tuottaja

Antech

Tämän suuren viinialueen erinomaisuus on yhdistelmä monimuotoisista maaperistä, poikkeuksellisista sääolosuhteista, jaloista rypälelajikkeista ja vuosisatojen viinivalmistustaidoista, joissa traditiot ja historia ovat mukana. Carcassonen ja Pyreneitten välissä 41 kaupunkia muodostaa Limouxin appellation -alueen. Tässä välimerellisessä ilmastossa viinitarhat sijaitsevat 400 metrin korkeudessa kalkkikivisessä maaperässä. Viinitarhojen pinta-alat ovat keskimääräisesti pieniä ja tarhojen tuotto hehtaaria kohden on rajoitettu 50 hl/ha ollen yksi Ranskan pienimpiä. Rypäleiden poiminta suoritetaan kaikilla AOC -alueilla käsin. Domaine Antech kuuluu Terra Vitis -järjestöön ja heidän viininsä ovat järjestön sertifioimia.

Ruoka: Kala, Vaalea liha

Tuotenro: 1370310

Viivakoodi: 6419294124325

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokoko: 6 pullo(a)



www.viinitukku.fi