



ARVID NORDQUIST

RANSKA

CHAMPAGNE LOMBARD CRAMANT GRAND CRU BRUT NATURE

TUOTTAJA

Champagne Lombard

ALUE

Champagne District

KOKO

750 ml

HINTA ALKOSSA

€89,89

RYPÄLE

Chardonnay

VUOSIKERTA

2015

VALIKOIMA

Vakiovalikoima

MAA

Ranska

ALKOHOLIPITOISUUS

12,5 %

ALKO TUOTENRO

590727



100% Chardonnay Cramantin Grand Cru -kylästä. Viini on kuivuusasteeltaan Brut Nature, eli siihen ei ole lisätty laisinkaan sokeria.

Viini on väriltään vaalean kullanhöhtöinen. Tuoksussa on voimakasta mineraalisuutta, joka tuo mieleen alueen kalkkipitoisen savimaan. Siinä on myös Chardonnaylle tyypillistä vaaleaa kukkaisuutta, hedelmäisyys on varsin hillittyä.

Viini on valmistettu terästankeissa matalassa käymislämpötilassa, malolaktinen fermentaatio on estetty. Pullokäymisen jälkeen viini on levännyt vähintään 48 kuukautta hiivasakkojen päällä ennen uudelleenkoritusta. Gastronominen viini, joka loistaa ruokapöydässä esimerkiksi äyriäisten ja vaalean kalan kumppanina.

Champagne Lombard on vuonna 1925 perustettu perheomisteinen samppanjatalo Épernayssa. Perheen omistuksessa on 6 hehtaaria tarhoja pääosin Montagne de Reimsin länsipuolella, suurin osa Premier Cru -tasoisissa kylissä. Kaikki rypäleet on viljelty luomusertifioitusti vuodesta 2022 lähtien.



Hapokkuus



Makeus



Hedelmäisyys

SOPIVUUS

Aperitiivi, Kala, Äyriäiset