



Veuve Deloynes Champagne Brut

Francja

Les Roches Blanches to firma z Dizy, na obrzeżach Epernay, założona w 1994 roku przez Nicolasa Gueusquin, młodego i dynamicznego przedsiębiorcę. Łączy się tu tradycja z nowoczesnością. Obecnie winnica działa w nowo wybudowanym budynku z kadziami ze stali nierdzewnej, regulowanymi termicznie, ale metody produkcji szampana zachowano tradycyjne. Po procesie winifikacji wino dojrzewa przez dwa lata w podziemnych piwnicach kredowych.

Opis wina: Veuve Deloynes Champagne Brut to doskonała propozycja na każdą okazję, wyprodukowana z mieszanki tradycyjnych szampańskich odmian winogron: 50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier i 20% Chardonnay. W nosie odkryjemy delikatną świeżość owoców i polnych kwiatów z aromatycznym niuansiem orzechów laskowych i tostów. Na podniebieniu żywe, a przy tym dobrze wyważone z nutą świeżej brioszki i pieczonego chleba a także orzeźwiającym, cytrusowym wykończeniem. Całość wieńczą krągłe, gładkie bąbelki, dające doskonałą perlistość. Idealne na aperitif oraz jako dodatek do potraw z ryb i owoców morza. Podawać w temperaturze 7-9 °C.

Typ: białe, wytrawne
Zawartość cukru: ok. 12 g/l
Najlepsze do spożycia: Teraz

