



Pascal Doquet Anthocyanes Premier Cru Rosé Champagne Extra-Brut

CHAMPAGNE PASCAL DOQUET, CHAMPAGNE, RANSKA 



Rypälelajikkeet	Chardonnay 50 %, Pinot Noir 50 %
Alkoholi	12,5 %
Kuvaus	Herkullinen rosé-samppanja, puolet ja puolet Chardonnaystä ja Pinot Noirista vuoden 2015 sadosta Côte de Blancsin alueelta. Pascal Doquet on maineikas viljelijätuottaja ja alueensa luomusamppanjoiden intohimoinen puolestapuhuja.
Viinialue	Côte de Blancs
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Käyminen luonnonhiivoilla, perusviinin kypsytytys vanhassa tammessa. Pullotus 2016 huhtikuussa ja uudelleenkorjittu marraskuussa 2021.

Champagne Pascal Doquet

CHAMPAGNE, RANSKA

[Pascal Doquet](#) perusti itsenäisen tilansa vuonna 2004. Sitä ennen hän toimi vanhempiensa omistaman Doquet-Jeanmaire -tilan viinintekijänä. Pascal Doquet'n samppanjatila sijaitsee Côte des Blancsin eteläosassa, Vertusin kylässä. Doquet'n tarhojen pinta-ala on 8,66 hehtaaria ja tilan vuosituotanto noin 75 000 pulloa. Tarhojen pinta-alasta peräti 95 % on Chardonnay-lajiketta ja loput 5 % Pinot Noiria. Tuottajan tarhat sijaitsevat Vertusin kylän ohella Vitry-les-Francois'n ja Mont Aimén alueilla sekä maineikkaan Le Mesnil-sur-Oger Grand Cru -kylän alueella. Le Mesnilin alueella heillä on 1,67 hehtaaria. Tila on ollut luomusertifioitu vuodesta 2010 lähtien. Tuottaja tunnetaan hyvin puhtaasta ja kermaisen runsaasta Blanc de Blancs -tyylistä. Viinit saavat käydä luonnonhiivoilla ja noin 1/3 viineistä kypsytetään tammitynnyreissä. Pullokäymisen jälkeen jopa ns. perussamppanjat saavat kypsyä poikkeuksellisen pitkään (yli kolme vuotta) ja hienoimmat samppanjat yli seitsemän vuotta.