Pascal Doquet Anthocyanes Rosé Premier Cru



CHAMPAGNE PASCAL DOQUET, CHAMPAGNE, RANSKA

Rypälelajikkeet	33% Pinot Noir, 67% Chardonnay
Alkoholi	12,50 %
Luonnehdinta	Keskisyvä granaatinpunainen väri. Aromikas tuoksu, granaattinomenaa, kirsikkaa, veriappelsiinia, neilikkaa. Maku on keskitäyteläinen, napakka ja raikkaan hapokas.
Viinialue	Chardonnay Mesnil-Sur-Ogerista ja Mont Aimésta, Pinot Noir Vertus'sta.
Pullokoko	75 cl
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Pinot Noir-rypäleistä on ensin tehty rosé-saignee. Perusviinien kypsytys käytetyissä tammitynnyreissä ja terästankeissa. Samppanja on kypsynyt Käyminen luonnonhiivoilla, perusviinin kypsytys vanhassa tammessa. Pullotus 2016 huhtikuussa ja uudelleenkorkitusta 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.