



Pascal Doquet Le Mesnil Grand Cru Blanc de Blancs 2009

CHAMPAGNE PASCAL DOQUET, CHAMPAGNE, RANSKA



Rypälelajikkeet	Chardonnay
Alkoholi	12,50 %
Luonnehdinta	Kristallinkirkas, nuorekkaan kellertävä väri. Tuoksu on hienostunut, mineraalinen, hedelmäinen, sitrusta, osteria, omenaa, pähkinää, hieman paahteinen. Maku on kuiva, tiivis, runsas, hyvin jäntevä, mineraalinen ja pitkä.
Ruokasuositus	Upea Samppanja äyriäisherkuille, ostereille, grillatulle kalalle etc.
Viinialue	Le Mesnil-sur-Oger Grand Cru-kylä Côte de Blancsin eteläosassa.
Pullokoko	75 cl

Champagne Pascal Doquet

CHAMPAGNE, RANSKA

[Pascal Doquet](#) perusti itsenäisen tilansa vuonna 2004. Sitä ennen hän toimi vanhempiansa 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-lès-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.