



Pascal Doquet Le Mont Aimé 1er Cru Coeur de Terroir Champagne Brut

CHAMPAGNE PASCAL DOQUET, CHAMPAGNE, RANSKA 

Rypälajikkeet Chardonnay

Alkoholi 12,5 %

Kuvaus Paahteinen ja elegantti Blanc de Blanc samppanja, joka tulee Le Mont Aimé -nimisen kukkulan parhailta palstoilta. 1/3 viinistä kypsytetty tammessa ja samppanja on käynyt malolaktisen käymisen. Yli 12 v sakkakypsytytys ja uudelleenkorkitus 07/2021.

Laatikkokokoko 6 kpl/laatikko



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.