Vincent Brochet B.S.A.



CHAMPAGNE VINCENT BROCHET, CHAMPAGNE, RANSKA

Rypälelajikkeet	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Alkoholi	12,00 %
Luonnehdinta	Tämä samppanja on talon '' Signature Cuvée" ja rypäleiden osuus on jakautunut seuraavasti: 80% Pinot Noir, 5% Meunier ja 15% Chardonnay. Samppanja on kypsynyt pullossa vähintään neljä vuotta. Rypäleet ovat peräisin kahdesta 1er Cru:sta Écueil:stä ja Sacy:stä, joiden maaperä on pääosin hiekkaista. Viinin viljelyssä ei ole käytetty torjunta-aineita tai kemiallisia lannoitteita. Dosage 6 g /l. Samppanjassa on reippaat kuplat ja kestävät kuplat. Väri on kullankeltainen. Tuoksu on moniulotteinen ja siinä on kypsiä hedelmiä ja mineraalisuutta. Samppanjassa on loistava tasapaino raikkauden ja hedelmäisyyden välillä.
Ruokasuositus	Samppanja sopii aperitiiviksi sekä raikkaiden merenelävien kanssa.
Viinialue	Montagne de Reims
Pullokoko	75 cl
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko

Champagne Vincent Brochet

CHAMPAGNE, RANSKA

Vincent Brochetin samppajatalo sijaitsee Ecueilissä, Reimsistä lounaaseen Montagne de Reimsin alueella. Tilan nimi on Les Croix ja he omistavat kolmessa eri kylässä Premier Cru-tarhoja. Tuottaja arvostaa luonnonläheistä viininviljelyä ja heillä on HVE (high environmental value) ja VDC (Sustainable viticulture in champagne) sertifikaatit. Viinintekijä Gaspard Brochet noudattaa yksinkertaista ja perinteistä viininvalmistustapaa. Hänen tavoitteena on, että viinissä maistuu terroir ja vuosikerta. Gaspardin mielestä viinit siis saavat maistua erilaisilta joka vuosi ja niiden pitäisi kuvastaa sitä, mitä luonto minäkin vuonna antaa. Viinien käyminen tapahtuu vanhoissa tammitynnyreissä, joiden tammi on peräisin Montagne de Reimsin alueelta.