



ARVID NORDQUIST

RANSKA

CHAMPAGNE LOMBARD CRAMANT GRAND CRU BRUT NATURE

TUOTTAJA

Champagne Lombard

RYPÄLE

Chardonnay

MAA

Ranska

ALUE

Champagne District

VUOSIKERTA

2015

ALKOHOLIPITOISUUS

12,5 %

KOKO

750 ml

VALIKOIMA

Vakiovalikoima

ALKO TUOTENRO

590727

HINTA ALKOSSA

€89,89



100% Chardonnay Cramantin Grand Cru -kylästä. Viini on kuivuusasteeltaan Brut Nature, eli siihen ei ole lisätty laisinkaan sokeria.

Viini on väriltään vaalean kullanhöhtöinen. Tuoksussa on voimakasta mineraalisuutta, joka tuo mieleen alueen kalkkipitoisen savimaan. Siinä on myös Chardonnaylle tyypillistä vaaleaa kukkaisuutta, hedelmäisyys on varsin hillittyä.

Viini on valmistettu terästankeissa matalassa käymislämpötilassa, malolaktinen fermentaatio on estetty. Pullokäymisen jälkeen viini on levännyt vähintään 48 kuukautta hiivasakkojen päällä ennen uudelleenkorkitusta. Gastronominen viini, joka loistaa ruokapöydässä esimerkiksi äyriäisten ja vaalean kalan kumppanina.

Champagne Lombard on vuonna 1925 perustettu perheomisteinen samppanjatalo Épernayssa. Perheen omistuksessa on 6 hehtaaria tarhoja pääosin Montagne de Reimsin länsipuolella, suurin osa Premier Cru -tasoisissa kylissä. Kaikki rypäleet on viljelty luomusertifioidusti vuodesta 2022 lähtien.



Hapokkuus



Makeus



Hedelmäisyys

SOPIVUUS

Aperitiivi, Kala, Äyriäiset