



ARVID NORDQUIST

RANSKA

# CHAMPAGNE LOMBARD EXTRA BRUT PREMIER CRU ROSÉ

## TUOTTAJA

Champagne Lombard

## ALUE

Champagne District

## KOKO

750 ml

## HINTA ALKOSSA

€57,02

## RYPÄLE

Pinot Noir, Chardonnay

## ALKOHOLIPITOISUUS

12,5 %

## VALIKOIMA

Tilausvalikoima

## MAA

Ranska

## JÄÄNNÖSSOKERI

4

## ALKO TUOTENRO

917062



*Viehättävän kukkainen ja marjainen roseesamppanja. 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir. 10% viinistä on punaviininä lisättyä Verzenayn Grand Cru Pinot Noiria, joka on kypsynyt 6-8 kuukauden ajan suurissa ranskalaisissa tammitynnyreissä.*

Herkän kukkainen tuoksu, jossa lisäksi kypsiä punaisia marjoja kuten vadelmaa ja kirsikkaa, verigreippiä sekä vihreää omenaa. Maku on pehmeä ja hedelmäinen, osittainen malolaktinen fermentaatio tuo siihen viehättävää kermaisuutta ja tasapainottaa viinin hapokkuutta. Pienet, kestävät kuplat ja mukavasti punaviinin tuomaa rakennetta.

Erinomainen ruokaviini aromaattisten aasialaisten ruokien seuraan, tyylikkaille äyriäisruoille sekä riistalinnuille.

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.

Jäännössokeria 4g/l.



Hapokkuus



Makeus



Hedelmäisyys

## SOPIVUUS

Aperitiivi, Itämainen/Maustettu ruoka, Juustot, Linturuoat, Äyriäiset