

Maison Champy Chas.-Montrachet'14



Nimetus: Maison Champy Chas.-
Montrachet'14

Tootja: Maison Champy

Päritolumaa: Prantsusmaa

Kategooria: valge vein

Tehniline informatsioon

Alkoholisaldus: 13.0%

Toote maht: 75.0cl

Toote mõõdud: 30*8*8cm

Kogus kastis: 6 pdl

Kasti mõõdud: 30*26*18cm

Toote EAN: MCHCM14

Toote iseloomustus

Viinamarjasort: 100% Chardonnay

Värvus: Õlekõrre kollane, kuldse helgiga

Aroom: Aroom on rikkalik ja elegantne, domineerivad küpsed luuviljalised, virsik, aprikoos. tasutal valged lilled, veidi värsket rõsti.

Maitse: Peen ja elegantne, hästi viimistletudhappses on balanseeritud küpsete luuviljalistega. Järelmaitse on pikk, rikkalik ja ümar.

Toidusoovitused: eelroad, idamaine roog, iseseisvalt nautimiseks, mereannid, rasvane kala, väherasvane kala

Serveerimistemperatuur: 10.0-12.0C



MAISON CHAMPY
LA PLUS ANCIENNE MAISON DE BOURGOGNE
- 1720 -

PRIKE
JOOGIEKSPERDID
AASTAST 1992

Chateau Clerc Milon Pauillac 5. Grand Cru Classe AOP 2014



Nimetus: Chateau Clerc Milon Pauillac 5. Grand Cru Classe AOP 2014

Tootja: Chateau Clerc Milon

Päritolumaa: Prantsusmaa

Piirkond: Pauillac

Kategooria: punane vein

Tehniline informatsioon

Alkoholisisaldus: 13.5%

Toote maht: 75.0cl

Toote mõõdud: 30*7.6*7.6cm

Kogus kastis: 6 pdl

Kasti mõõdud: NaN*NaN*NaNcm

Toote EAN: CGCM14

Toote iseloomustus

Viinamarjasort: 58% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 11% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot, 1% Carmenere

Aroom: rikkalik ja mitmetahuline, tunda intensiivseid mustsõstra ja põldmarja aroome, millele lisandub kohviröst

Maitse: kuiv, rikkalik ning sametine, tunda täidlasi küpsi puuvilju ja moosisust, järelmaitse pikk, lagritsane ja vaniljene.

Vein on laagerdunud 14-18 kuud prantsuse tammes, millest 30% on uus tamm.

Säilitamispotentsiaal 2020-2045

Toidusoovitused: ulukiliha, lambaliha, tugevad juustud

Serveerimistemperatuur: 16.0-18.0C

