

Moët & Chandon Grand Vintage 2015



Nimetus: Moët & Chandon Grand Vintage 2015

Tootja: Moët & Chandon

Päritolumaa: Prantsusmaa

Kategooria: šampanja

Tehniline informatsioon

Alkoholisaldus: 12.5%

Toote maht: 75.0cl

Toote mõõdud: 32.8*9.9*9.5cm

Kogus kastis: 6 pdl

Kasti mõõdud: 20.3*37*31.8cm

Toote EAN: 3185370754214

Toote iseloomustus

Värvus: Kahvatu ja erk toon: hele sidrunikollane, säravad peegeldused, väikesed mullid.

Aroom: Pehme ja taimne bukett: aroom on esialgu vaoshoitud, viidates delikaatselt pehmele ning värsketele valge-rohelisele universumile. Esimesed leivapuru, värsked küpsetise ja mandlipasta aroomid annavad teed leedripuule ja jasmiinile ning seejärel puuviljadele, näiteks valgele virsikule ja arbuusile. Kooslusele panevad punkti gariigi noodid.

Maitse: Aus ja lummas maitse: otsene ja enesekindel. Külluslik ning pehme, puuvillakupraga sarnanev struktuur. Lummas ja paitava tekstuuriga kaasnevad lille-, aniisi- ning mentoolinüansid, mis lisavad päikeselisele aastakäigule kergust ja värskust. Mahlakas lõppakord on kauakestev, värsket mandlimaitset meenutava õrna kibedusega.

Kirjeldus: Segu: Pinot Noiri 44%, Chardonnay'd 32%, Meunieri 24% Kuivad,

küpsed ja terved aastakäigud sobivad Pinot Noirile, mis on selle segu oluline komponent. Pinot Noiri sisaldus (44%) oli viimati nii suur 2009. (50%) ja 1996. aastal (50%). Chardonnay' osakaal on seevastu üsna väike (32%). Põud avaldas Chardonnay'le suuremat mõju ning sellega võis kaasneda mõnikord mulla mineraliseerumise tagajärjel tekkiv lämmastikupuudus, mis ei lase marjade aroomil täielikult väljenduda. Chardonnay' osakaal oli viimati nii väike kahel teisel päikeselisel aastal – 2003. aastal (28%) ning 1999. aastal (31%). Dosaaž: 5 g/l Keldris küpsemise aeg: 6 aastat Küpsemisaeg pärast ümberkorkimist: vähemalt 6 kuud