

Blondel Premier Cru Carte d'Or Brut

Thierry Blondel omistaa kymmenen hehtaaria 1er Cru -luokiteltua viinipalstaa Montagne de Reimsissä. Samppanjoiden tasalaatuisuus, erinomainen hinta-laatusuhde sekä viinien pitkä kypsytys ovat tärkeitä arvoja Champagne Blondel -viinitalon tuotteille. Palstalla kasvaa Chardonnay- ja Pinot Noir- lajikkeita. Tästä johtuen Champagne Blondel -viinitalon sekoitteille on tyypillistä kahden rypäleen sekoitus. Etiketti on toteutettu yhteistyössä taiteilija Johanna Oraksen kanssa. Blondel Premier Cru kypsyy vähintään kolme vuotta. Maku on kuiva ja leveä. Suussa viini muodostaa runsaan moussen. Jälkimaku on pitkä jättäen suuhun herkullisen pähkinäisen maun. Blondel Carte d'Or Brut 1er Cru on saanut useita mainintoja sekä kansainvälisessä että kotimaisessa lehdistössä hyvästä hinta-laatusuhteestaan. Se on valittu Vuoden Viinit -kisassa Vuoden samppanjaksi sekä palkittu useasti muilla mitaleilla. Vuonna 2020 kilpailussa samppanja ylsi pronssimitalille

Tuotetiedot

Maa: Ranska

Tuontantoalue: AC Champagne

Rypäle/rypäleet: Pinot Noir, Chardonnay

Vuosikerta: NV

Sokeri: 7 g/l

Happo: 6,4 g/l

Alkoholi: 12%

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Alko ID: 582897

Väri: Vaaleankeltainen

Tuoksu: Kypsän sitruksinen, keltaomenainen, mineraalinen, kevyen paahteinen

Maku: Erittäin kuiva, hapokas, pienet ja hienot kuplat, raikas

Ruokasuositukset: Aperitiivi, Seurustelujuoma, Rapu, Kala, Juusto

