

Michel Fonné Crémant d'Alsace

Tämä kupliva helmi syntyy käsin poimituista rypäleistä huolellisesti hoidetuilta tarhoilta, jos maaperän mineraalisuus ja ilmaston ainutlaatuisuus antavat viinille luonteen. Perinteinen menetelmä, tarkka valmistus ja intohimo näkyvät jokaisessa pullossa- viini, joka tuo juhlan jokaiseen hetkeen.

Tuotetiedot

Maa: Ranska

Tuontantoalue: Alsace

Tuottaja: Michel Fonné

Rypäle/rypäleet: 70% Pinot blanc, 30% Pinot noir

Sokeri: 4 g/l

Alkoholi: 12,5%

Pullokoko: 750 ml

Väri: Valean keltainen

Tuoksu: Aromit ovat tyypillisen elegantit ja raikkaat, esiin nousevat valkoiset kukat, vihreät omenat ja kevyet sitruksen vivahteet, joiden alla tuntuu hienovarainen leipämäinen perinteisen kuohuviinin aromi.

Maku: Raikas hapokkuus yhdistyy pehmeään hedelmäisyyteen ja taspainoiseen pitkään jälkimakuun. Viini on hienostunut ja helposti lähestyttävä, täydellinen aperitiiviksi.

Ruokasuositukset: Aperitiivi, Seurustelujuoma, Tapas, Kasvisruoka, Kala

