



Alexandre Bonnet Les Contrées 7 Cépages Vintage Brut Nature

Domaine Alexandre Bonnet ir neatkarīgs audzētājs un ražotājs (Récoltant-Manipulant) no Les Riceys ciemata Šampanas dienvidos. Saimniecības vēsture aizsākās 1970. gados, kad Bonnet ģimene sāka ražot un pildīt šampanieti zem sava vārda, balstoties uz vairākās paaudzēs uzkrātu pieredzi vīnkopībā. Alexandre Bonnet īpašu uzmanību pievērš Pinot Noir šķirnei, kas ir Les Riceys vizītkarte un veido saimniecības vīnu raksturu. Saimniecība strādā pēc agroekoloģijas principiem, veicinot bioloģisko daudzveidību un ilgtspējīgu vīnkopību.

Tilpums

0.75 L

Bottle volume

0.75 L ▼

Quantity

[Pievienot grozam](#)



Šis cuvée radīts no visām septiņām vēsturiskajām Šampanas šķirnēm. Katra šķirne tiek vinificēta atsevišķi, lai saglabātu tās individualitāti un raksturu. Pēc malolaktiskās fermentācijas šampanietis tiek nogatavināts uz rauga nogulsniem vismaz 36 mēnešus un pildīts bez dozāžas.

Garša un aromāts

Aromātā dominē gatavo aprikožu un balto augļu notis, ko papildina citrusaugļu, kaltētu ziedu, svaigi ceptas maizes un saldo garšvielu nianšes. Garša ir bagātīga un daudzslāņaina, ar krēmīgu tekstūru, izteiksmīgu svaigumu un elegantu minerālu struktūru. Pēcgarša ir gara, harmoniska un niansēta.

Pasniegšana

Lieliski sader ar krēmīgu risoto, sēņu ēdieniem, ceptu mājputnu gaļu un nogatavinātiem cietajiem sieriem.

Pasniegt 8-10°C temperatūrā.

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Šampanietis
ALKOHOLA SATURS	12,5 %
KORĶIS	Dabīgais korķis
VALSTS	Francija
VĪNOGU ŠĶIRNES	Pinot Noir, Chardonnay, Meunier, Pinot Blanc, Pinot Gris, Arbane, Petit Meslier
IEPAKOJUMS	Stikla pudele
RAŽOTĀJS	Maison Bonnet SAS
REĢIONS / KLASIFIKĀCIJA	Šampana
SALDUMS / PILNĪBA	Sauss