



Alexandre Bonnet Blanc de Noirs Extra-Brut

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](#)



Šampanietis gatavots no dažādu vīna dārzu un ražas gadu Pinot Noir vīnogām. Pēc lēnas pneimatiskās presēšanas un malolaktiskās fermentācijas vīns tiek nogatavināts uz rauga nogulsnēm vismaz 36 mēnešus.

Garša un aromāts

Aromātā dominē bumbieru, persiku, aprikožu un dzelteno plūmju notis, ko papildina sausserža ziedu, citrusaugļu un vieglu garšvielu nianse. Garša ir bagātīga un daudzslāņaina, ar sulīgu augļainumu, izteiksmīgu svaigumu un elegantu minerālu struktūru. Pēcgarša ir gara, sāļaina un harmoniska, atklājot Pinot Noir šķirnes raksturu un dziļumu.

Pasniegšana

Lieliski sader ar austerēm, jūras veltēm, makreles rilleti, tunča tartaru un balto gaļu.

Pasniegt 8-10°C temperatūrā.

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Šampanietis
ALKOHOLA SATURS	12,5 %
KORĶIS	Dabīgais korķis
VALSTS	Francija
VĪNOGU ŠĶIRNES	Pinot Noir
IENĀKOJUMS	Stikla pudele
RAŽOTĀJS	Maison Bonnet SAS
REĢIONS / KLASIFIKĀCIJA	Šampana
SALDUMS / PILNĪBA	Sauss