



## Alexandre Bonnet 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](#)



Brut gatavots no 100% Pinot Noir vīnogām, kas novāktas ar rokām un rūpīgi atlasītas. Pēc fermentācijas un malolaktiskās fermentācijas vīns tiek nogatavināts uz rauga nogulsnēm vismaz 30 mēnešus, iegūstot lielāku dziļumu, tekstūru un harmoniju.

### Garša un aromāts

Aromātā dominē sarkano ābolu, persiku un balto ziedu notis, ko papildina citrusaugļu un viegli grauzdētas maizes nianšes. Garša ir svaiga un strukturēta, ar sulīgu augļainumu un izteiksmīgu raksturu, ko piešķir Pinot Noir šķirne. Pēcgarša ir eleganta un noturīga, ar nogatavojušos augļu un vieglām briošas nianšēm.

### Pasniegšana

Lieliski sader ar austerēm, baltajām zivīm un viegliem ēdieniem ar sviesta vai krēmīgām mērcēm.

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