



# VIEILLE FRANCE Brut

## KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Šampanas, sausas



## KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Šampanė, Prancūzija



## GAMINTOJAS

[Champagne Vieille France](#)



## APDOVANOJIMAI

92 Wine Spectator



## ISTORIJA

CHAMPAGNE VIEILLE FRANCE gamina pasaulinio lygio šampaną nuo pat 1860 m., kai šiuos šampano namus įkūrė įkūrė Leonas Lebrunas. 2003 m. šampano namų valdymą perėmė Rapeneau šeima. Šiuo metu jiems vadovauja Christophe'as Rapeneau ir tai yra vienas paskutinių šeimos valdomų šampano namų, veikiančių tokiu mastu.

Būtent Rapeneau nusprendė šampaną išbuteliuoti į išskirtinės formos butelius, kurie buvo būdingi XVIII amžiui. Idėja – sujungti eleganciją ir išskirtinumą.



## ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Trijų klasikinių Šampanėje vynuogių mišinys: *Chardonnay* 40%, *Pinot Noir* 30%, *Meunier* 30%.



## SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Taurus, klasikinio stiliaus šampanas stebina aukso geltoniu taurėje. Vynas kvėpia sirpiais mandarinais ir guava, šiltais kepiniais ir citrinų morengu. Burnoje šampanas smulkių ir energingų burbuliukų, kompleksiškas ir elegantiškas.



## VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti kaip aperityvą, prie jūros šukučių, benedikto kiaušinių su smidrais, daugiaryžio pagardinto trumais.



## PATIEKIMO TEMPERATŪRA

6-8°C

