



VIEILLE FRANCE Rose Brut

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Šampanas, rožinis, 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* 45%, *Pinot Noir* 30%, *Meunier* 10% bei 15% raudonojo sauso vyno iš Šampanės apylinkių.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Tai labiau ekstravagantiška ir ryški nei klasikinė rožinio šampano išraiška, kurioje besiskleidžia cukruotos spanguolės, šviežios sodo avietės, šlapia mėta ir bazilikas, sviestinis sausainis. Burnoje šampanas struktūriškas ir elegantiškas, itin vaisiškas.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti kaip aperityvą, prie jautienos tartaro pagardinto šviežiomis avietėmis, tuno kepsnio, mėsingų austrių, svieste keptų jūros šukučių.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

6-8°C

