LIVIKO
anno 1898

CHAMPAGNE LETE VAUTRAIN 204 BRUT

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS: Šampanas, baltasis, sausas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS: Prancūzija, Šampanė

GAMINTOJAS: Champagne Lete Vautrain

APDOVANOJIMAI

92 balai -Wine Spectator



ISTORIJA

LETE VAUTRAINn šampano namai visų pirma yra šeimos istorija, prasidėjusi tuomet, kai Robert Lete kartu su žmona Liliane Vautrain 1986-aisiais metais nusprendė gaminti tradicinio metodo putojančius vynus. Namai įsikūrė viename svarbiausių Šampanės subregionų – Marnos slėnyje, kuris driekiasi palei Marnos upę nuo Epernay link Paryžiaus. Kadangi augimvietės yra slėnyje, čia didesnė šalnų rizika, todėl lepiosios *Chardonnay* ir *Pinot Noir* užleidžia vietą vėliau pražystančiai ir dėl to šalnoms atsparesnei *Meunier* vynuogei. Marnos slėnyje gausu molio, smėlio ir mergelio, todėl vynai pasižymi vaisiškesne, pilnesne stilistika. LETE VAUTRAIN, pradėję vos nuo 0,4 ha ploto, šiandien turi 7,5 ha nuosavų vynuogynų. Nedideli šampano namai išlaiko jiems būdingą *grower* filosofiją – gaminti nuoširdų, vietos charakterį atliepiantį šampaną.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Cuvee pavadinimas „204“ – tai odė Pirmojo pasaulinio karo aukoms atminti. Pavadinimas kilo nuo kalvos, kurioje vyko įnirtingi Marnos mūšiai. Šiandien čia stūkso paminklas, skirtas kariams, atvykusiems padėti išvaduoti šį regioną, atminti.
Šampanas pagamintas iš 50% *Meunier*, 25% *Chardonnay*, 25% *Pinot Noir*. Vynas su mielėmis laikomas 5 metus. Dozažas – 5g/l.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Taurėje šampanas skleidžiasi prinokusių sodo vaisių, keptų obuolių, anakardžių ir šiltos duonos aromatais. Ragaujant juntamas tvirtesnis kūnas, vaisiškumas, ryškūs autolizės aromatai: skrebutis, skrudintų lazdyno riešutai. Energingi, smulkūs burbuliukai suteikia šampanui kremišką tekstūrą.

VARTOJIMO BŪDAS

Tiekti 8 °C temperatūros kaip aperityvą arba su austrėmis, svieste keptomis jūros šukutėmis ar puskiečiais bei brandintais sūriais.

Attention! This is alcohol. Alcohol can damage your health.