



Charpentier Millésime 2008

RANSKA - SAMPPANJAT

J. Charpentier Millesimé 2008 on tyylikkäästi kehittynyt hennon paahteinen vuosikertasampanja, jossa on hienostuneet pienet kuplat.

Maahantuoja: Fine Brands

Maa: Ranska

Tuotantoalue: AC Champagne

Tuottaja: J. Charpentier

Alkoholipitoisuus: 12

Sokeripitoisuus: 6,5

Happopitoisuus: 4,85

Pullokoko: 0.75

Korkki: Luonnonkorkki

Rypäleet: Pinot Noir 39%, Pinot Meunier 33%, Chardonnay 28%,

J. Charpentier on täysin perhevetoinen ja omisteinen pieni samppanjatalo Marnen Laaksossa, noin 15 km. Epernayn kaupungista. He tekevät kaikki viininsä itse viljelemistään rypäleistä Villers Sous Chatillonissa sijaitsevassa viininvalmistamossaan. Talo pyrkii mahdollisimman luonnonmukaiseen viljelyyn.

Kasvuympäristö: Rypäleet tulevat Marnen laaksosta Châtillon sur Marne, Le Breuil, Binson-Orquigny, Mareil le Port sekä Verneuil kylien alueilta.

Väri: Vaalean kullankeltainen

Tuoksu: Karamelisoitua omenaa, sitrusta, hennon paahteinen

Maku: Kuiva, kypsän hedelmäinen, tyylikkäästi kehittynyt, hennon mineraalinen. Hienostuneet, pienet kuplat.

Ruokasuositus: Juhlavan hetken aperitiivi, osterit, kampasimpukat, äyriäiset.

Tuottajan tiedot

J. Charpentier on itsenäinen, perheomisteinen pieni samppanjatalo Marnen Laaksossa, noin 15 km. Epernayn kaupungista. Pierre Charpentier aloitti samppanjanvalmistuksen vuonna 1954. Talon johdossa on nyt 4. sukupolvi. J. Charpentier omistaa yli 15 hehtaaria viinitarhoja 13 eri kylän alueelta. He tekevät kaikki viininsä itse viljelemistään rypäleistä Villers Sous Chatillonissa sijaitsevassa viininvalmistamossaan. Talo pyrkii mahdollisimman luonnonmukaiseen viljelyyn.



