



## Alexandre Bonnet Rosé Champagne Extra Brut

Alexandre Bonnet sijaitsee Les Ricey 'ssä, samppanja-alueen eteläisessä osassa Cote de Barin alueella. Täällä valmistetaan erinomaisia Pinot Noir-vetoisia samppanjoita. Tila omistaa 110 hehtaaria viinitarhoja, joiden keski-ikä on noin 20 vuotta. Tila on perustettu 1973, eli se on verrattain nuori, mutta saavuttanut jo maineen hyvänä viinitalona. Alexandre Bonnet on yksi pohjoismaiden myydyimmistä samppanjoista, ja se kuuluu Lanson -ryhmään, jolla on laaja valikoima eri samppanjataloja ja kiistattomasti vahva asema maailman suurimpien samppanjatalojen joukossa.

Tämä vaaleanpunainen kaunotar on Pinot Noir rypäleelle tyypillisesti hyvin ryhdikäs, ja vain 4g sokeria tekee tästä viinistä erittäin kuivan. Todella hyvä samppanja kesäruokien, kuten uusien perunoiden ja savustetun lohen kanssa yhdistettäväksi, tai toki klassisesti hanhenmaksan pariaksi.



Maa	Ranska
Tuottaja	Champagne Alexandre Bonnet
Luokitus	AOP Champagne
Saatavuus	Alko
Rypäle	Pinot Noir
Väri	vaalean lohenpunainen
Maku	erittäin kuiva, hapokas, vadelmainen, karpaloinen, kevyen verigreippinen, yrttinen, hennon paahteinen
Makutyyppi	pirteä & hedelmäinen
Tuoksu	Punamarjainen
Alko. til	12.50
Sokeri g/l	4 g/l
Tarjoilulämpötila	8-10
Pullokoko	0.750 l
Hinta	39.99 EUR
Alko ID	574667

