



Alexandre Bonnet Perle Rosée Champagne giftbox

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.

Nimi Perle viittaa siihen, että viini on helmi eli arvokas ja kallisarvoinen, silmäterä. Tässä viinissä on aina käytetty vähintään kolmea eri vuosikertaa, ja se on saanut kypsyä poikkeuksellisen kauan ennen uudelleenkorkeutusta, säilyttäen silti raikkaan suutuntuman. Alexandre Bonnet -talolla onkin tyyli tehdä laatusamppanjoita perinteikkäästi ja viini, ei brändi edellä. Tämän samppanjatalon väki arvostaa perinteitä ja pitkää sitoutumista, ja viinintekijä Alain Pailley onkin työskennellyt talossa yli 30 vuotta. Hän tuntee viininsä ja kellarinsa kuin omat taskunsa ja ymmärtää erinomaisesti vuosikertojen vaihteluita. Täällä kaikki mahdollinen tehdään käsityönä, ja tarvittaessa myös tilan toimitusjohtaja hyppää vaikka traktorin kyytiin auttamaan sadonkorjuussa, jos tilanne sitä vaatii.

Viini on ihanteellinen jälkiruokien kanssa, mutta parhaimmillaan aperitiivinä tai merenelävien kanssa.



Maa	Ranska
Tuottaja	Champagne Alexandre Bonnet
Luokitus	AOP Champagne
Saatavuus	Alko, Ravintolamyynti
Rypäle	Pinot Noir
Väri	Voimakas pinkki liiloin häivähdyksin
Maku	Erittäin kuiva, hapokas, sitruksinen, punaherukkainen, vadelmainen, hennon yrttinen, kevyen paahteinen
Tuoksu	Moniulotteinen
Alko. til	12.50
Sokeri g/l	12 g/l
Tarjoilulämpötila	8-10
Pullokoko	0.750 l
Pakkaustyyppi	Lasipullo
Hinta	35.95 EUR
Alko ID	555847

