



Brut Réserve

Champagne Jean Vesselle on perheyritys, joka valmistaa tavanomaisesta poikkeavia, ainutlaatuisia ja hienostuneita viinejä. Tilalla kunnioitetaan Champagnen alueen vanhoja viininvalmistusperinteitä.

Champagne Jean Vesselle viljelee Pinot Noir ja Chardonnay -rypäleitä noin 15 hehtaarin alalla, joista suuri osa on Grand Cru -tarhoja. Viinitarhat sijaitsevat Bouzyn, Choullyn ja Lochesin alueilla. Vessellen samppanjalikoima on varsin laaja ja jokainen tuote ilmentää kasvupaikkansa ja siihen käytettyjen rypälelajikkeiden luonnetta.

Jean Vesselle Brut Réserve on tyylikkäästi rakennettu samppanja, josta huokuu persikan, raikkaan omenan ja paahtoleivän makuja. Tämän tasapainoisen ja raikkaan samppanjan rypäleet on kerätty yli 30-vuotiaista viiniköynnöksistä. Samppanja viettää 30 kuukautta sakassa ennen

Rypäleet: Pinot Noir (80%), Chardonnay (20%)

Dosage: sokeria 10-11 g/l (Brut)

TUOTTAJA	Champagne Jean Vesselle
MAA / ALUE	Ranska - Champagne
PULLOKOKO	0,75
HINTA	*

* hintatiedot näkyvillä vain kirjautuneille

Tilaukset / orders : Tuomo Laitinen 040 761 4933 tuomo.laitinen@careliawines.fi
Kai Autio 0503525653 kai.autio@careliawines.fi