

ברטל

שמפניה ברטל ברוט
Bartel Brut

השמפניה של ברטל מופקת מחלקת כרם בת 30 דונם בקוט דה בר, תת האזור הדרומי ביותר בשמפאן הנטוע בעיקר בענבי פינו-נואר. היקב שם לעצמו כמטרה להביא לידי ביטוי מיטבי את המאפיינים הייחודיים של האזור ולייצר שמפניות המשלבות באופן מושלם בין העוצמה והנוכחות של הפינו-נואר לרעננות הרבה תוצאה של האקלים הקריר. להשלמת התמונה מכיל הבלנד של ברטל מעט ענבי שרדונה המוסיפים למורכבות של שמפניה קלאסית זו.

תהליך ייצור

תהליך ייצור שמפניה קלאסי הכולל בציר ידני, תסיסה אלכוהולית במכלי נירוסטה מבוקרי טמפרטורה ותסיסה שניה בבקבוקים ולאחריה התיישנות ארוכה בבקבוק על משקעי השמרים.

אזור גידול: שמפאן, צרפת



זן ענבים: פינו נואר (90%), שרדונה (10%)



שמפניה קלאסית מקסימה בעלת בעבוע עדין מאוד ואלגנטי, ניחוחות מורכבים של פרי בשל לצד בצק בריוש ושמרים. יין רענן ונדיב עם סיומת ארוכה ומאוד מאוזנת. קלאסיקה צרפתית.

כשרות: לא כשר



סוג יין: יין מבעבע



נפח: 750 מ"ל

