



VINDIREKT  
Laatuviinien  
maahantuojaja

# Pascal Doquet Vertus 2006

CHAMPAGNE PASCAL DOQUET, CHAMPAGNE, RANSKA 

Rypälelajikkeet	Chardonnay
Alkoholi	13,00 %
Muuta	60 % perusviinistä on käynyt ja kypsynyt emalitankeissa, loput käytetyissä tammitynnyreissä. 5 vuoden kypsytyks pullossa hiivasakan päällä.



## Champagne Pascal Doquet

CHAMPAGNE, RANSKA

Pascal Doquet perusti itsenäisen tilansa vuonna 2004, sitä ennen hän toimi vanhempiensa omistaman Doquet-Jeanmaire-tilalla viinintekijänä. Pascal Doquetin Samppanjatalo sijaitsee Côte des Blancsin eteläosassa, Vertusin kylässä. Doquetin tarhojen pinta-ala on 8,66 hehtaaria ja tilan vuosituotanto noin 75 000 pulloa. Tarhojen pinta-alasta peräti 95 % on Chardonnay-lajiketta ja loput 5 % Pinot Noiria. Talon tarhat sijaitsevat Vertusin kylän ohella, Vitry-les-Francoisin ja Mont Aimén alueilla sekä maineikkaan Le Mesnil-sur-Oger Grand Cru-kylän alueella. Le Mesnil-sur-Ogerin kylän alueella talolla on 1,67 hehtaaria. Tila on luomusertifioitu vuodesta 2010 lähtien. Talo tunnetaan hyvin puhtaasta ja kermaisen runsaasta Blanc de Blancs-tyylistä. Viinit saavat käytä luonnonhiivoilla ja noin 1/3 viineistä kypsytetään tammitynnyreissä. Pullokäymisen jälkeen jopa talon ns. perussamppanjat saavat kypsyä poikkeuksellisen pitkään (yli kolme vuotta) ja talon hienoimmat Samppanjat saavat kypsyä yli seitsemän vuotta.