

Champagne Gatinois Grand Cru Rosé Brut

Produkt: mousserande rosévin

Volym: 750 ml

Torrhet/Fyllighet: torrt, ”brut”

Producent: Champagne Gatinois

Land: Frankrike

Distrikt: Champagne

Alkohol: 12 vol %

Druvor: 100 % Pinot Noir

Vinifikation: Vinet framställs på ett traditionellt sätt, ”methode champignaise”, men med skonsam pressning och försiktig filtrering för att behålla karaktären. För att få den karaktäristiska färgen får druvornas skal jäsa med under några timmar. Socker och ny jäst tillsätts, vilket ger bubblorna. Sedan sker buteljering.

Jordmån: Kalkhaltig och kritrik lera.

Hållbarhet: Kan lagras ca 2 – 3 år.

Temperatur: Serveras vid 5° - 6°.

Färg: Karaktäristisk lökskalsfärg..

Doft: Frisk, fruktig.

Smak: Medelfyllig, frisk och fruktig med inslag av mineral.

Passar bra till: Apéritif, skaldjur, fisk och lätta rätter med kyckling eller kalvkött.

Övrigt: Druvorna som används är Pinot Noir och Chardonnay. Champagne Gatinois ligger i Grand Cruområdet i den lilla byn Aÿ.

Artikelnummer: 499

Leverantörens webbsida: www.champagne-gatinois.com

