TERRIFIC WINES

GUY CHARLEMANGE BRUT ROSé

Härligt dekadent rosa bubbel gjort enligt saignée-metoden.

Fakta

Producent:	Guy Charlemagne
Land:	Frankrike
Ursprung:	Champagne
Typ:	Mousserande vin
Alkoholhalt:	12,5%
Artikelnr:	77173
Druva:	Pinot Noir (100%)

325 kr 750 ml

Privatpris inkl moms

Karaktär

Torr, frisk och fruktig med ren, fräsch frukt, bra syra och inslag av grapefrukt, röda äpplen, jordgubbar, smultron, krita och mineraler. Elegant eftersmak.

Passar till

Aperitif och till lättare rätter med rökt lax.

Vinifikation

Druvorna till vinet kommer uteslutande från Charlemagnes vingård i Sezanne. Jordmånen domineras av kalk och lera och vinet produceras genom saignéemetoden. Därefter jäser vinet på ståltank och lagras två år på jästfällning. Dosage är 10 gram per liter.

Om producenten

Låt oss ta det från början. Vi behövde ett Champagnehus i vår portfölj så vi drog till Champagne för att prova oss igenom utbudet. Många bra hus att välja på, men vad passade oss?

Ja, vad ville vi ha? Jo, vi ville ha ett inte alltför stort, eller litet, familjeägt företag med en komplett portfölj, där det dels skulle finnas en bra vardagsskumpa, dels en utsökt prestigechampagne. Och vi fann vad vi sökte: Guy Charlemagne!

Vardagsskumpan heter Brut Réserve och är på en och samma gång insmickrande med sin dosage på 10 g/l, och uppstramad med sin friska syra. Kort sagt en champagne för alla smaker, tro det eller ej.

Prestigechampagnen är något så speciellt som en kombination av en vintage och en prestige och bara för det får den heta Mesnillésime. Mesnil som i Mesnil-sur-Oger, Grand Cru – byn som Guy Charlemagne bor i och lésime som i vintage på franska, millésime. Fattade ni inget av det där så gör det inte så mycket. Prova champagnen istället.

Terrific Wines Sweden AB, Djurgårdsvägen 71, 132 46 Saltsjö-Boo. Tel +46 708 99 83 36. info@terrificwines.se

Utskriftsdatum: 2013-05-21