SCHAUMWEINE

Champagne André Clouet Brut Rosé AOC 75cl



75 cl | FR - Champagne | Champagne André Clouet

Aus Grand Cru Pinot Noir aus Bouzy (Montagne de Reims) vinifiziert André Clouet einen Brut Rosé im Assemblage-Stil mit kleinem Anteil Bouzy Rouge. Zart lachsrosa, mit feiner, anhaltender Perlage. Am Gaumen straff und präzise: saftige Säure, kreidige Mineralität und ein feiner Gerbstoffgriff geben Kontur. Mittlerer Körper, langer, klarer Abgang.

Traubensorte	Pinot Noir
Herkunft	Champagne
Produzent	Champagne André Clouet
Vinifikation	raditionelle Flaschengärung Assemblage auf Pinot-Noir-Basis mit Bouzy Rouge teilweise malolaktische Gärung Hefelager ca. 36 Monate Dosage ca. 5,6 g/l (Brut).
Charakter	Aus Grand Cru Pinot Noir aus Bouzy (Montagne de Reims) vinifiziert André Clouet einen Brut Rosé im Assemblage-Stil mit kleinem Anteil Bouzy Rouge. Zart lachsrosa, mit feiner, anhaltender Perlage. Am Gaumen straff und präzise: saftige Säure, kreidige Mineralität und ein feiner Gerbstoffgriff geben Kontur. Mittlerer Körper, langer, klarer Abgang.
Passt zu	Sushi, Sashimi, Ceviche, gratinierte Muscheln, milde asiatische Küche, Fruchttarte, Gebäck
Trinkempfehlung	Jetzt bis 2030 geniessen, 8-10°C
Artikel Nr.	09817
Inhalt	75 cl
Weintyp	Schaumweine