



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

traditionelle 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