



Champagne Vollereaux Rosé

Algemeen

Deze sprankelende rosé doet steeds meer en meer harten sneller slaan (voor en na degustatie). De rose 'à la saignée' werd gemaakt van 100% Pinot Noir-druiven.

Bij het persen van de druiven wordt enkel de vin de cuvée weerhouden, alle vin de taille wordt doorverkocht.

Om deze roze belletjes nog meer krans te geven blijven de flessen nog 3 jaar rijpen in de kelders van het Vollereaux-huis.

Deze Champagne krijgt nog meer kracht toegekend door het aanvullen met een dosering van 9g suikers/liter.

Soort

Parelend Brut

Bodem en ondergrond

Kalk, Krijt

Druif

Pinot Noir

Land

Frankrijk

Regio

Champagne

Jaargang

0

Rijping

Flesrijping (Méthode traditionnelle)

Vatrijping

36 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Intens zalmroze.

Geur

Krachtig fruitig in de neus met vooral nadruk op rood fruit (framboos, aardbei), ondersteuning door een frisse florale impressie en mooie minerale zuren. Dit alles maakt deze belletjesmachine licht fruitig en verfrissend.

Smaak

In de mond weerklinkt hetzelfde rood fruitorkest als in de neus. De mooie fruitzuren (citrus) zorgen voor een frisse en lange afdronk.

Gastronomie

Lekker als aperitief, maar kan ook naast een koud visgerecht of zelfs een fruitge dessert (clafoutis met kersen) geplaatst worden.



Lekker bij

Aperitief, Dessert met fruit, Koude visgerechten

Alcoholgehalte

12.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Medailles en onderscheidingen

- 91/100 (Wine Spectator)
- 90/100 (Stephen Tanzer's International Wine Cellar)

Minimaal bewaarpotentieel

2 jaar