

Henri Champliau Cremant de Bourgogne Brut Rosé

Frankrike / Burgund / Cremant de Bourgogne

Henri Champliau er ett familiehus i Mercurey som fokusere utelukkende på musserende vin. De er en av få som utelukkende bruker Pinot Noir og Chardonnay og det meste hentes fra Mercurey, hvor de holder til.

Crémant rosé laget som i Champagne. Stor andel Pinot og en liten touch gamay som gjør den meget innsmigrende.



Type	Musserende
Klassifikasjon	AOC
Produsent	Henri Champliau
Druetyper	75% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 10% gamay
Vinifikasjon	Alle druene høstes for hånd og vinifiseres per parsell og drue. Etter vinifiseringen gjøres blandingen av cuvee. Vinen ligger på bunnfall mellom 12-20 mnd før degorsjering.
Lagring	15 måneder
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: < 3 g/l Syre: 5.5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 5 år.
Karakteristikk	En vakker lakserosa farge, en delikat nese av hvite blomster og røde bær, klar og intens i munnen. Pinot Noir er dominerende i blandingen, og bringer eleganse og kraft, mens friskheten til Chardonnay og delikatessen til Gamay perfektjonerer balansen i denne cuvéeen.
Serveringstemperatur	7 - 9 °C

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	10435001	5165774	kr. 249,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Ready for every moment