

Henri Champliau Brut Rosé Magnum

Frankrike / Burgund / Crémant de Bourgogne

Henri Champliau er ett familiehus i Mercurey som fokuserer 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. Dominert av Pinot Noir.



Type	Musserende
Klassifikasjon	AOC Crémant de Bourgogne
Produsent	Henri Champliau
Druetyper	75% Pinot Noir, 15% chardonnay, 10% gamay
Vinifikasjon	Tradisjonell Champagnemetode med annengangsgjæring på flaske
Lagring	15 - 18 måneder
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 9,5 g/l g/l Syre: 5,5 g/l g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 3 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 perfektionerer balansen i denne cuvéen.
Serveringstemperatur	7 - 9 °C
Passer til	Spekemat, aperitif
Webside	https://www.henri-champliau.com/index.php/en/

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
1,5 L	10435005	6246482	kr. 519,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

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
Drink for every moment