

Champagne Bourmault "Cuvée R de Rosa" Brut Rosé

France, Champagne
Vintage: NV

Appellation: AOC Champagne Rosé
Type: Sparkling Wine, / Rosé Champagne, Rosé Champagne
Producer: Champagne Christian Bourmault

Harvest: Økologisk dyrket. Innhøsting for hånd.
Wine Making / Production Method: Første gjæring skjer på eikefat av 220-225 liter med regelmessig batonnage. Vinen lagres ytterliggere på små fat i 8 måneder før annengangsgjæringen.
Aging: Denne cuvéen ligger 27 måneder på bunnfall før den disgorging som for øvrig ble gjort i september 2015.

Color: Lys lakserosa med fine små bobler.
Aroma: Delikat nese med hint av fersken, blomster, røde bær og kalkmineraler, mynte og autolyse.
Taste: Tørr, frisk og kremet med elegant mousse med smak av syrlige bringebær og granateple. Levende syrlighet og frisk og elegant utgang.

Storage: Konsumklar men kan lagres i opp mot 5 år

Grapes / Ingredients: : 95% Chardonnay, 5% Pinot Noir (vinifisert som rødvin) Base 2011 & 2012 30% vins de réserve fra 2008
Residual Sugar: 6 g/l **Acid**: 7,5 g/l **Alcohol**: 12 %

Goes Well With:

Serving Tempeture: 6 °C

Vectura ID: 140926
EPD ID: 4618542
Vinmonopol ID: 5349701
Selection:
Bestillingsutvalg

Volume: 750 ml
Packaging: Glassflaske
Cork Type: Naturkork
Quantity per box: 12