



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 ytterligere 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 Temperature: 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