

Roséchampagne i världsklass



CHAMPAGNE MATHELIN Rosé de Saignée Brut

Pinot Meunier 70%
Pinot Noir 20%
Chardonnay 10%

Färg: Orange, härlig färg.

Doft: Domineras av frukt (äpple och jordgubb).

Smak: Saftigt fruktig med en ton av kola.

Rekommenderas till: Perfekt som aperitif. Servera den gärna med lammstek, ankbröst, nötkarpaccio, grillad fisk/kött eller en söt dessert.

Serveringstemperatur: +7° till +8° C.

Alkoholhalt: 12 %.

Dosage/sockerhalt: 8 gr/liter.

Lagring: Denna cuvée har lagrats i vinkällaren i minst 24 månader.

Exklusiv tillverkningsmetod: CM Rosé de Saignée är gjord med den traditionella metoden maceration. Det innebär att man låter druvskalen urlakas på sina smak- och färgämnen samtidigt som jäsning sker. Vanligtvis görs rosé genom att man tillsätter rött vin i det vita vinet. Med maceration får du en mer exklusiv roséchampagne där producenten värnar om traditionella värden och arbetsmetoder. Allt för att skapa en så naturligt god champagne som möjligt!

Systembolaget bestnr: 77785

Pris: 399,-

Silvermedalj i Cannes, Rosé du Mondial 2017.

Guldmedalj i Cannes, Rosé du Mondial 2016.

Silvermedalj i det franska magasinet ELLEs vintävling – Concours des Vins à table 2016.