



”Exklusiv
roséchampagne”

Läs mer om priser och utmärkelser
på www.bonnebox.se

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. Tveka inte att servera den med lammstek, ankbröst, nötkaraccio, grillad fisk eller kött eller varför inte en söt dessert?

Serveringstemperatur: +7° till +8° C.

Alkoholhalt: 12 %.

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**

399:- inkl. moms.

Prisad med:

Rosé du Mondial 2017 i Cannes
– SILVER MEDAL

Rosé du Mondial 2016 i Cannes
– GOLD MEDAL

ELLE – Concours des Vins à table 2016
– MEDAILLE D'ARGENT (silver)



BonneBox – MED SMAK AV FRANKRIKE
c/o EttOrd AB, Sergeantsstigen 5, 645 33 Strängnäs
Michael mobil 070-413 91 37, mejl: michael@bonnebox.se
Facebook: Champagne Mathelin - hållbart odlad - BonneBox



Gilla oss på
Facebook