

Vollereaux Champagne Rosé de Saignée Brut.



De Wijnagent over deze wijn:

"Champagne is always a good idea! Probeer dan ook eens de Rosé de Saignée van Vollereaux als je van krachtige en complexiteit houdt. Deze champagne is een klasse apart. De naam Rosé de Saignée verwijst naar de traditionele manier van rosé maken. De blauwe druiven blijven 48 uur in contact met hun schillen waardoor de Champagne wat donkerder is dan andere rosé Champagnes. Dit levert meer structuur, body en rijkere aroma's op. De ideale tafelbegeleider.



Druifsoort(en):

100% Pinot Noir



Herkomst:

Frankrijk, Pierry.



Vinificatie:

Vergisting vindt plaats op rvs-tanks en rijpt vervolgens 3 jaar op fles.



Smaak:

> Aroma's van rijpe aardbei, framboos en rode bessen, gestructureerd met een aanhoudende afdronk.



Wijn/Spijs:

- > Eend.
- > Tonijn.
- > Aziatische gerechten.
- > Dessert met rood fruit.



Het lekkerst:

Op dronk en tot 15 jaar te bewaren na dégorgement.



Extra:

- > 12% alcohol.
- > Doos van 6.
- > Kurk.
- > Drinktemperatuur: 10-12 graden.

