AC CHAMPAGNE, RANSKA

Perrier-Jouët Blason Rosé

Hinta Alkossa 89,98 €



Ruokasuositukset

Rasvainen kala

Nauta

Nautiskelujuoma

Sushi

Äyriäiset

Tuoksu

Intensiivinen, jossa kypsiä punaisia ja mustia hedelmiä, mansikkaa, vadelmaa, mustaherukkaa, granaatiomenaa

Maku

Erittäin kuiva, hapokas, vadelmainen, metsämansikkainen, sitruksinen, mineraalinen, elegantti, tasapainoinen

Alkon makuluonnehdinta

Pirteä & hedelmäinen

Rypäle

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Väri

Vaalea lohenpunainen

Perrier-Jouët Blason Rosé - monipuolinen gourmet-samppanja

Perrier-Jouët Blason Rosé on huippusamppanjatalon roseesamppanja. Sen intensiivinen maku sopii monipuolisesti erilaisille ruuille, ja on myös kauniin värinsä ansiosta erinomainen juhlajuoma – joko maljana tai läpi koko juhlien, myös ruokien seurana.

Vuoden Viinit 2021 -kilpailussa Perrier-Jouêt Blason Rosé palkittiin Samppanjat-sarjassa kunniamaininnalla.

Samppanjan valmistuksesta

Perrier-Jouëtin Blason Rosé syntyi vuonna 1955 ja löysi heti tiensä Ranskan parhaimpien ravintoloiden viinilistoille. Tämä runsaan moniulotteinen, elegantti viinintekijänsä taidonnäyte on parhaimmillaan yhdistettynä erilaisten ruokien kanssa alkupaloista jälkiruokiin. Chardonnayn kukkaisuus, Pinot Meunierin täyteläisyys ja Pinot Noirin voima ja rakenne tekevät tästä samppanjasta täydellisen gourmet-samppanjan. Intensiiviset kypsien marjojen aromit yhdistyvät eloisaan ja täyteläiseen suutuntumaan täydentäen tämän herkullisen ja täyteläisen makuelämyksen.

Perrier-Jouëtin Blason Rosén rypäleet kerätään parhailta palstoilta AC Champagnen alueelta. Sekoituksessa on 50% Pinot Noiria, 25%, Chardonnayta ja 25% Pinot Meunieria, tämän lisäksi viiniin on käytetty noin 15% edellisten vuosikertojen reserve-viinejä. Ensin viinit käyvät rypäleittäin ensimmäisen alkoholikäymisen sekä malolaktisen käymisen. Tämän jälkeen viinit sekoitetaan keskenään, jotta saadaan haluttu cuvée. Seuraavaksi viini pullotetaan ja se käy pullossa toisen alkoholikäymisen muuttuen samppanjaksi. Tämän jälkeen viini kypsyy kellarissa 3 vuotta ja viimeisen vuoden

aikana sakka valutetaan pikkuhiljaa pullon kaulaan kallistamalla pulloa alaspäin päivittäin. Kun kellarikypsytys on tullut täyteen ja sakka on saatu korkin päähän, sakka poistetaan ja viiniin lisätään dosage, eli 8-10 g sokeriliuosta tuomaan viinin omat aromit esille. Lopuksi on jäljellä korkitus, etikettien laitto ja laatusamppanja on valmis myyntiin.

Lisätietoja

Maa	Ranska
Alue	AC Champagne
Tuottaja	Champagne Perrier Jouët
Saatavuus	Ravintolat
Pullokoko	75,00cl
Alkoholia	12,00%
Pakkaustyyppi	Lasipullo
Laatuluokitus	AC Champagne
Hintaryhmä	62
Litrahinta	82,51 €/l
EAN	3113880105318
SKU	608065
Korkkityyppi	Luonnonkorkki
Pulloja / laatikko	6 kpl
Makeusaste	Kuiva, erittäin kuiva
Sokeripitoisuus	11,00g/l