

AC CHAMPAGNE, RANSKA

Perrier-Jouët Blason Rosé

Ruokasuositukset

Rasvainen kala
Nauta
Nautiskelujuoma
Sushi
Äyriäiset

Tuoksu

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

Rypäle

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Maku

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

Väri

Vaalea lohenpunainen

Alkon

makuluonnehdinta

Pirteä & hedelmäinen



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 juhlujuoma - joko maljana tai läpi koko juhlien, myös ruokien seurana.

Vuoden Viinit 2021 -kilpailussa Perrier-Jouët 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 rypäletteittäin enismmäisen alkoholikäymisen sekä malolaktisenkäymisen, tämän jälkeen viinit sekoitetaan keskenään, jotta saadaan haluttu cuvée. Seuraavaksi viini pullotaan 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 kellarikypsytyks on tullut täyteen ja sakka on saatu korkin päähän, sakka poistetaan ja viiniin lisätään dosage, eli 8-10 g sokeriliuosla tuomaan viinin omat aromit esille. Lopuksi on jäljellä korkitus, etikettien laitto ja laatu samppanja on valmis myyntiin.

Lisätietoja

Maa	Ranska
Alue	AC Champagne
Tuottaja	Champagne Perrier Jouët
Saatavuus	Alko Ravintolat
Pullokoko	75,00cl
Alkoholia	12,00%
Pakkaustyyppi	Lasipullo
Laatuluokitus	AC Champagne
Hintaryhmä	62
Litrahinta	82,51 €/l
Alkon tuotekoodi	538977
EAN	3113880105318
SKU	608065
Korkkityyppi	Luonnonkorkki
Pulloja / laatikko	6 kpl
Makeusaste	Kuiva, erittäin kuiva
Sokeripitoisuus	11,00g/l