



# Champagne André Clouet Brut

## Rosé AOC 75cl




75 cl

 FR - Champagne

 Champagne André Clouet

Aus Grand Cru Pinot Noir aus Bouzy (Montagne de Reims) vinifiziert André Clouet einen Brut Rosé im Assemblage-Stil mit kleinem Anteil Bouzy Rouge. Zart lachsrosa, mit feiner, anhaltender Perlage. Am Gaumen straff und präzise: saftige Säure, kreidige Mineralität und ein feiner Gerbstoffgriff geben Kontur. Mittlerer Körper, langer, klarer Abgang.

	<b>Traubensorte</b>	Pinot Noir
	<b>Herkunft</b>	Champagne
	<b>Produzent</b>	Champagne André Clouet
	<b>Vinifikation</b>	traditionelle Flaschengärung Assemblage auf Pinot-Noir-Basis mit Bouzy Rouge teilweise malolaktische Gärung Hefelager ca. 36 Monate Dosage ca. 5,6 g/l (Brut).
	<b>Charakter</b>	Aus Grand Cru Pinot Noir aus Bouzy (Montagne de Reims) vinifiziert André Clouet einen Brut Rosé im Assemblage-Stil mit kleinem Anteil Bouzy Rouge. Zart lachsrosa, mit feiner, anhaltender Perlage. Am Gaumen straff und präzise: saftige Säure, kreidige Mineralität und ein feiner Gerbstoffgriff geben Kontur. Mittlerer Körper, langer, klarer Abgang.
	<b>Passt zu</b>	Sushi, Sashimi, Ceviche, gratinierte Muscheln, milde asiatische Küche, Fruchttarte, Gebäck
	<b>Trinkempfehlung</b>	Jetzt bis 2030 geniessen, 8-10°C
	<b>Artikel Nr.</b>	09817
	<b>Inhalt</b>	75 cl
	<b>Weintyp</b>	Schaumweine