



2016 Champagne Campania Remensis Extra Brut Rosé Bérêch



Champagne



Pinot Noir



Frankrig



Champagne



2016

Bereche

Denne rosé er lavet med den knivskarpe præcision, der generelt kendetegner Champagnerne fra Bérêchefamilien. Den er lavet på ca. 65% Pinot Noir, ca. 30% Chardonnay og resten er Pinot Meunier - det er den klassiske Saignée metode (måde at lave rosévin på) der er brugt, som de langt de fleste Champagnerhuse også bruger. Navnet Campania Remensis er latin og betyder noget i dur med "jorden rundet om Rheims" Det er en yderst vinøs Champagne, der i glasset oser af granatæble, orangeskal, kinin (tonicvand) og kirsebær. I munden er de elegante bobler igen på spil og smagen har ud over frisk rød frugt også en meget tydelig mineralitet, der gør dette til en meget seriøs lyserød Champagne.

Informationer

Varenummer	45341516
Flaskestørrelse	Helflaske 75 cl.
Leveres i	
Producent	Bereche
Region	Champagne
Druesammensætning	60% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier og 5% Coteaux Champenois (rødvin)