



Louise Brison

Rosé de la Côte des Bars 2015

Tradition och kvalitet sedan 1928

Denna kraftiga rosée saignée Champagne är mycket och står ut med kraft som man kommer ihåg länge. Den är gjord på 100% Pinot Noir och skalen har fått blöda lätt för att de den nästan röda färgen. Vinet har mycket sätta och mineral med träiga toner. Man anar röd frukt och rostade mandlar. Passar bra till charkuterier, fågel och fruktiga efterrätter.

1928 Började Louise Brison tillverka champagne under eget namn i Hameau du Grand Mallet. Området har ett speciellt kallt och torrt klimat och jorden består av lera och kalksten med mängder av insprängda havs-fossiler. Louise sålde druvorna till andra tillverkare under några år men bestämde sig sedan för att starta sitt eget märke.

Nu är det Delphine, fjärde generationen, som driver företaget. Delphine har konverterat hela produktion till biodynamisk odling och all produktion ekfats-vinifieras. Champagnerna är strama, smakrika och har alla en viss sätta som kommer från jordmånen. Förutom detta så är all produktion årgångs-champagner.

Vininformation:

Artikelnr:	520802
Druvor:	100% Pinot noir
Dosage:	0 gr/l
Doft:	Doft av sötlakris, svarta vingummin och mogna svarta vinbär.
Smak:	Viniös och häftig med smak av saft och godis utan att vara söt samt en hint vallmo.
Passar till:	Passar bra till charkuterier, fågel och fruktiga efterrätter.
Dryckesfönster:	0-5 år (köp för att avnjutas)

