

FLEUR DE MIRAVAL ROSÉ ER1

Årgång NV

Art. nr 95393

Pris 3.290 kr

Storlek 750 ml

Producent Fleur de Miraval

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Roséchampagne

Druvor Chardonnay 75%, Pinot Noir 25%

Alkoholhalt 12,5%

Restsocker 4,5 g/l

Karaktär Ljust rosa färg. Elegant och nyanserad doft med inslag av röda bär, blodapelsin, mineral och rostat bröd. Elegant, torr och mycket frisk smak med inslag av blodgrape, röda bär, nougat, kex och mineral. Lång, nyanserad eftersmak.

Tillverkning Fleur de Miraval är gjord med saignée-metoden för att få en så elegant aromatik som möjligt. Basåret för cuvéen är 2016 och reservevinet är en så kallade perpetual blend som innehåller årgångar tillbaka till 2007.

Lagring Champagnen har lagrats i 3 år på sin jästfällning och degorgerades i juni 2020. Dosage 4,5 gram.

Passar till Serveras som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.

Information Idén till Fleur de Miraval föddes vid ett möte mellan två familjer som redan hade förenat vinvärlden med konsten och satt Miraval i Provence på kartan; samt en tredje familj, djupt rotad i hjärtat av Champagne sedan sex generationer. Tillsammans bestämde de tre familjerna att skapa ett Champagnehus dedikerat uteslutande till roséchampagne: Fleur de Miraval. De tre familjerna Perrin, Pitt och Peters brinner för en champagnestil som kräver tid och tålmodighet: "Vi ville fokusera på en champagne med den komplexitet man får i en helt mogen chardonnay med sina toner av brioche och smör; medan den samtidigt lyfts upp av en ung pinot noir som adderar spänning, livlighet och friskhet samt en ljuvlig färg, intensiv och elegant på samma gång".

