



GUY CHARBAUT

CHAMPAGNE

Rosé

BRUT - PREMIER CRU

Diese historische Cuvée des Hauses erfordert großes Können und Geschick. Ihre Herstellung beginnt mit dem Abbeeren und dem Maischen der Trauben des Pinot Noir, gefolgt von einer Mazeration der Trauben in ihrer Schale während 36 bis 48 Stunden. Dieses „Maischegärung“ oder „Bluten“ genannte Verfahren ergibt einen kräftigen Rosé, der durch 10 % Chardonnay belebt wird, der ihm einen Hauch raffinierter Frische verleiht.

AUSBAU

Der Rosé entsteht durch die Mazeration des Pinot Noir mit einer Assemblage von 10 % Chardonnay aus den Weinbergen für den Premier Cru.

Die Dosage beträgt etwa 8 g/Liter.

Er reift acht Jahre lang im Keller.

EIGENSCHAFTEN

Auge: Die feinen, leuchtend weißen Perlen setzen sich deutlich vom ziemlich markanten Kirschtönen dieses Rosé-Weins ab.

Nase: Sehr ausdrucksstarkes Aroma. Nach dem Belüften verströmt diese Cuvée ein intensives Aroma von roten Früchten (Himbeere, frische Erdbeere), aber auch von Zitrusfrüchten wie rosa Pampelmuse oder Blutorange.

Gaumen: Der Anklang ist stark und gefällig. Am Gaumen ist er leicht harzig und holzig, mit wunderbarer Struktur. Dieser Champagner hinterlässt einen intensiv fruchtigen Eindruck, mit verführerischen Noten von roten Früchten und einem wundervoll langen Abgang.

SERVIERVORSCHLÄGE

Sein reicher Geschmack ist die Zierde jedes Festmahls, oder aber zu verschiedenen Häppchen oder auch einem frischen und säuerlichen Dessert (Himbeersorbet, Pampelmuse-Terrine ...) zu reichen.

AUSZEICHNUNGEN



VERPACKUNG



Trésors Insoupçonnés

CHAMPAGNE GUY CHARBAUT - 12 rue du Pont - 51160 Mareuil-sur-Aÿ - FRANCE

Tél : +33 (0)3 26 52 60 59 - Fax : +33 (0)3 26 51 91 49 - E-mail : contact@champagne-guy-charbaut.com

www.champagne-guy-charbaut.com