



GUY CHARBAUT

CHAMPAGNE

Rosé

BRUT - PREMIER CRU

Een historische cuvée van het Huis, die blijk geeft van een grote expertise. Het begint met de éraflage (afrissing) en foulage van Pinot Noir druiven gevolgd door de maceratie (het weken) van de druiven samen met hun schil gedurende 36 tot 48 uur. Deze methode van "cuvaison" of "saignée" levert een krachtige rosé op die wordt aangescherpt door 10% Chardonnay, wat hem een verse geraffineerde touch geeft.

SAMENSTELLING

Deze Rosé is ontstaan door een maceratie van Pinot Noir met een samenstelling van 10%, samengesteld uit 100% Chardonnay, afkomstig uit de premier Cru wijngaarden. De dosering is ongeveer 8 g/liter. Rijping minimaal : acht jaar in wijnkelder.

PROEVEN

Uiterlijk: de fijne bubbels met een schitterende witte tint staan in contrast met de redelijk geprononceerde kersenrode kleur van deze rosé.

Geur: zeer expressieve geur. Door contact met zuurstof, komen er bij deze cuvée intense geuren van rood fruit vrij (framboos, aardbei), maar ook citrusvruchten zoals roze grapefruit en bloedsinaasappel.

Smaak: een levendige en aangename attaque. De smaak is lichtzuur en stevig, en heeft een mooie structuur. Deze champagne heeft een intens fruitig aroma met verleidelijke vleugjes rood fruit en een lange afdronk.

SUGGESTIES WIJN-SPIJZEN

Door het volle bouquet van deze wijn is hij zeer geschikt tijdens een diner of samen met diverse amuses of een fris en lichtzuur dessert (frambozensorbets, terrine van grapefruit, etc.)

PRIJZEN



VERPAKKING



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