

## Champagne Brut 1er Cru Rosé Saignée

### DOMEIN

Bij een rosé saignée zoals deze wordt de weinig gebruikte methode van maceratie (inweking) gebruikt. De ontsaalde Pinot Noir druiven laat men 2 tot 3 dagen 'uitbloeden' en pas daarna worden de schillen verwijderd. Deze manier van werken is ongebruikelijk in de Champagne en vereist optimale gezondheid en rijpheid van de druiven.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

De kleur is die van bloedsinaasappelsap. Krachtige rosé Champagne die soepel aanzet, met een luxeositeit die doet denken aan goede 1er Cru Chambolle, maar stevig gestructureerd. Enorm rijk en verleidelijk. De wijn blijft zich in het glas ontwikkelen naar een eindeloze finale.

### DRUIVENRAS

Pinot Noir

### GASTRONOMIE

Natuurlijk een fantastisch aperitief, maar kan ook aan tafel bij wat gerookte Bawykow-zalm of zelfs lichte vleeschotels.



**BEWAARTERMIJN** Nu - 2025

**LAND** Frankrijk

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** -

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.75 L

**STREEK** Champagne

**DOMEIN** Domaine Larmandier Bernier

**ALCOHOL** -

**SMAAKPROFIEL** Complex & Elegant