

André Clouet Spiritum 96 Grand Cru Rosé

AOC Champagne

Herkunft

Frankreich / Champagne

Rebstock

Pinot noir

Farbe

Zartes Lachsrosa

Duft

Blutorange rollt durch, Nektarine, heller Nougat, Haselnuss, Walderdbeere.

Geschmack

Im Gaumen ist der junge Rosé frisch-fruchtig und beerig, seine fein-nussige Süße der Dosage ergibt eine geschmackliche Tiefe, die anders nie erreicht würde.

Gradation

12% vol.

Vinifikation

Flaschengärung

Auf der Suche nach neuer Rosé-Champagner-Magie mit mehr Aromentiefe entstand nach langer Tüftlei im Atelier in Bouzy dieser Spiritum 96. Rosés werden normalerweise genossen, solange sie noch jung und frisch sind. Jean-François/André Clouet ist es mit dem Rosé-Champagner Spiritum 96 Grand Cru gelungen, Komplexität und Fülle, die meist erst nach sehr langer Reife erreicht werden, und die Frische und Jugendlichkeit eines Rosés in perfekte Balance zu bringen. Das Schlüsselement für diese Vermählung ist ein grosser Anteil Pinot Noir-Trauben verschiedener Jahrgänge und 3% Liqueur de millésime 1996, was bedeutet, dass diesem Rosé-Champagner 3% «Dosage» des grossartigen Jahrganges 1996 beigemischt wurde.



weinonline.ch