



DELAUNAY Crémant de Loire, Rosé

Denne dejlige mousserende vin kommer fra familie ejendommen DELAUNAY's vinmarker i Loire syd for Tours.



Love:

Der findes 3 forskellige appellationer for mousserende vin i Frankrig: Champagne som produceres ét sted. Crémant som produceres i 3 områder og sidst: Mousseux, som produceres i 18 områder i Frankrig.

Druesorter:

80% Grolleau, 20% Cabernet Franc

Fremstilling:

Vinen fremstilles på samme måde som champagne med 1ste gæring i stål tanke og 2nd gæring på flaske. Tryk i flaske=3bar hvor champagne typisk er 5bar.

Gemmeevne:

3 år.

Drikkemoden dec. 2011.

Smag:

Boblerne i denne vin er i modsætning til Champagne lidt blidere i smagen og med udpræget frugtsmag. Selve vinen virker blødere, fyldigere og mindre tør end champagne umiddelbart gør. Denne karakterfulde egenskab skyldes udelukkende Chenin druen.

Anbefales:

Serveres kølig ved 5° - 7° som velkomstdrik, til fiskeretter med skaldyr, samt til lidt tungere desserter som fragiliteroulade med nougat parfait. En populær smagsoplevelse hos både kendere og ikke kendere.

Pris: 107,50/fl.