

Rutat Champagne Rose de Sagnée

Frankrike / Champagne



Rutatfamiliens lidenskap for naturen og vinen har gått i arv fra far til sønn i 4 generasjoner. Flavien og Baptiste er femte generasjon dyktige vinbønder som lager vinene hos Champagne René Rutat.

Brødrene jobber hardt i vinmarkene i Vertus, Côte des Blancs. De er overbevist om at jordsmonnet til Vertus er kilden til deres Champagnes aromatiske profil. Det eneste de kan bidra med er å opprettholde den naturlige balansen og bevare livet i jordsmonnet.

I 2016 bestemte de seg for å konvertere til økologisk jordbruk, som sammen med tradisjoner og terroir legger grunnlaget for deres tilnærming.

Deres forfedre Jules-Noël og Robert-Etiennetienne Rutat var dedikert til sine vinstokker og eiendom, men også til den lokale økonomien i Champagne-regionen, ved å ta del i opprettelsen av Cooperative of Vertus.

René RUTAT, som også deltok i driften av Cooperativet og bestemte seg for å lage sine "egne bobler" på 1960-tallet.

Type	Champagne
Produsent	Rutat Pere et Fils
Druetyper	Pinot Noir
Vinifikasjon	Druene håndplukkes. Etter masserasjonen tilbringer vinen tid på en balnding av ståltank og eikefat før degorgering.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 6,8 g/l Syre: 4,1 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Intens, lys rød farge. Flott fruktighet med duft av bringebær og moreller. Livlig og fruktig vin med preg av røde bær og kompleks og lang finish.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	15544501	6435119	kr. 659,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Partiutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>