

Beaumont des Crayeres Grand Rose Brut

Frankrike / Champagne / Vallée de la Marne

Champagnehuset Beaumont des Crayeres ligger landsbyen Mardeuil, nær Epernay i Vallée de la Marne og ble stiftet i 1955. Med et jordsmonn preget av kalkholdig jord, har huset spesialisert seg særlig på Pinot Meunier. I dag har de 240 små medlemmer og er organisert som et kooperativ. Men med mer fokus på kvalitet enn kvantitet.

Beaumonts rosé champagne er en sjarmerende og presis champagne.



Type	Champagne
Klassifikasjon	AOC Champagne
Produsent	Champagne Beaumont des Crayeres
Druetyper	40% meunier, 35% pinot noir, 25% chardonnay
Vinifikasjon	100% førstepressjuice og annengangsgjæring på flaske i 3 år. Dosage på 8 g/l. 10% rødvín blandet inn (Pinot Meunier)
Lagring	3 år flaskemodning.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 8 g/l g/l Syre: 3,8 g/l g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 5 år.
Karakteristikk	Bringebærrød farge med laksrosa toner og delikate bobler. Frisk og delikat nese dominert av sitrusfrukter, bringebær og blomsternoter. Dufter av bjørnebær, rips og markjordbær dukker opp etter noen virvler i glasset og skaper en intenst fruktig følelse. Frisk og elegant i munnen med myke fruktige noter flettet sammen med mandler og røde bær. Finishen er lang, frisk og elegant
Serveringstemperatur	8 - 10 °C
Passer til	Biff tartar, kamskjell carpaccio eller ovnsbakt laks

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	16290001	6317614	kr. 410,60
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

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

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Drink for every moment