

Etienne Lefèvre, Brut Rosé

Beschrijving

Karakteristieken: Deze Rosé is een blend van 85% pinot noir en 15% rode wijn. Champagne is de enige appellatie in Frankrijk waar het toegelaten is om rosé te maken door toevoeging van rode wijn aan de witte wijn. De rode wijn dient evenwel afkomstig te zijn uit Champagne. Deze rosé is mooi fris en mineralig van smaak. Volledig in de lijn van de andere cuvées van het huis is er een mooi evenwicht tussen de kracht en de frisheid in de wijn. Het kleur van de Champagne Rosé kan na enkele maanden flesrijping evolueren naar een zalmkleurige rosé. Al blijft de smaak van deze rosé intact hij geniet bij voorkeur gedronken te worden binnen de 2 jaar.

Food Pairing: Serveer aan 5° als aperitief of bij het dessert.

Het wijndomein: Het Champagnehuis E. Lefèvre is gelegen in één van de 17 Grand Cru gemeentes in Champagne. Hun wijngaarden liggen verdeeld over de gemeente Verzy, waar het huis gevestigd is en Verzenay. Primordiaal voor de identiteit van de wijn is de assemblage, een uiting van bekwaamheid van het huis, menselijke kennis en het typisch karakter van de eigen bodem. Dit familiebedrijf is een "Récoltant Manipulant". D.w.z. dat men van begin tot het einde alles zelf doet. De afkorting RM vin je dan ook op het etiket.

Meer info op www.champagne-etienne-lefevre.com

Bewaartijd	1-2 jaar
Producent:	mousserend
Domein:	Famille Lefèvre
Land:	Frankrijk
Regio:	Champagne
Appellatie:	Champagne
Type:	Mousserend
Alcoholgehalte:	12,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Pinot Noir, Vin Rouge Champenois