

# CHAMPAGNESJÆLEN

-ÆGTE CHAMPAGNE TIL ALLE

## Daniel Perrin: Rosé, Brut Familiebrug i Urville, Aube.

### Druesammensætning:

100% Pinot Noir

Dosage (Sukker): 9 g/l (Brut)

Severingstemperatur: 8-9°C

### Produktionsdetaljer:

Første gæring: 10 dage (En del af gæringen foregår med druerne i indtil den korrekte farve og smag er opnået, altså fremstillet som ægte rosé)

Den maloiske fermentering: En måned

Anden gæring (Prise de mousse): ca. 3 uger.

Lagring inden bundfaldet fjernes (Dégorgement): Fra 36 måneder

### Smagsnoter:

Fortryller næsen med sine nuancer af lakrids, violer, roser, røde frugter og menthol. Balanceret gane og god struktur giver kontinuitet med den smukke duft.

### Mad forslag:

Vildt (Eksempelvist Vilde fugle med bær og cremet tilbehør), "pastilla au poulet" og ikke mindst lam.



[www.champagnesjaelen.dk](http://www.champagnesjaelen.dk), [tel@champagnesjaelen.dk](mailto:tel@champagnesjaelen.dk), Mobil: 20406689