



MONTMARY ROSÉ METODO CLASSICO EXTRA BRUT NV

Art. nr 58021

Pris 279,50 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Grosjean

Ursprung Valle d'Aosta, Italien

Varukategori Mousserande rosé

Förslutning Naturkork

Druvor Gamay , Pinot Noir , Chardonnay

Alkoholhalt 11%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Friskt, mycket torrt och läskande vine med fin mousse och direkt fruktig karaktär. Vildhallon, röda körsbär och blodgrape ligger i förfronten och backas upp av en touch brioche i avslutet.

Tillverkning De olika druvsorterna pressades som hela klasar och de röda druvorna fick macerera med skalen i cirka 4 timmar. Druvorna jästes separat i rostfria ståltankar vid en låg temperatur om 5-7 grader. Enbart den naturligt förekommande jästen användes

Lagring Efter jäsning och blend lagrades vinet 15 månader i flaska på sin jästfällning innan degorgering. Ingen dosage tillsattes.

Om producenten

Valle d'Aosta är Italiens minsta i såväl yta som population, men rymmer några unika uttryck i vinvärlden. Denna alpregion gränsar till både Frankrike och Schweiz och de druvor som odlas är en blandning av lokala sorter som premetta och fumin och internationella kändisar som gamay och syrah. En av de mest intressanta producenterna härifrån är familje-egendomen Grosjean som började sälja sina viner 1969. Dessförinnan var de endast för privat konsumtion. Egendomen drivs idag av tredje generationen sedan dess och de var den första egendomen i regionen att börja konvertera till ekologisk produktion.

