



## ANDRÉ CLOUET ROSÉ NV

**Art. nr** 77253

**Pris** 445,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** André Clouet

**Ursprung** Champagne, Frankrike

**Varukategori** Roséchampagne

**Druvor** Pinot Noir 100%

**Alkoholhalt** 12%

**Restsocker** 7 g/l

**Sortiment** Systembolagets fasta

**Certifiering** Vegan

**Karaktär** Färgen är svagt rosa och doften medelstor och påfallande elegant i en stram och svalt bärig stil med finstilla nyanser av blodgrapefrukt, röda äpplen, smultron och nygräddat vetebröd. Smaken är lätt till medelfyllig, charmerande fruktig men torr med en len textur och frisk syra.

**Tillverkning** Vinet görs uteslutande av Pinot Noir från firmans vingårdar i Bouzy och Ambonnay, båda klassade som grand cru vilket är ambitiöst med tanke på att det är en måttligt prissatt cuvée. Man följer den klassiska metoden för champagne, med en försiktig pressning av druvorna som ger en klar must som sedan jäses i tankar. Ungefär 15 procent av vinet i den här cuvéen är dock ett stilla rött vin av Pinot Noir från Bouzy, vilket blandas i det vita vinet innan den andra jäsningen i flaskan.

**Lagring** Vinet lagras i 3 år på sin jäst innan dégorgering och för en helt torr smak har man låg dosage.

**Passar till** Roséchampagne är den perfekta romantiska aperitifen, men den kan självklart drickas vid alla trevliga tillfällen. Man dricker den som den är, då gärna i en klassisk champagneflöjt, eller till finstämda rätter av vit eller röd fisk, till skaldjur i mild vitvins- eller smörsås, eller till eleganta vitmögelpastor som Brillat-Savarin, Chaource eller Brie. Serveras vid cirka 8 grader. Champagnen är perfekt att drickas direkt efter köp, men den kan också lagras i upp till 10 år för lite mer utvecklad komplexitet.



## Om producenten ANDRÉ CLOUET

Jean-François Clouet är en av de mest karismatiska vinpersonerna i Champagne. Han är hängiven Pinot Noir, som är hembyns viktigaste druvsort, och han talar passionerat om den som den viktigaste och mest historiska druvsorten i Champagne.

Traditionen att göra champagne finns i familjens gener sedan 1751, men man har alltid varit en liten odlare som uteslutande gör vin från sina egna vingårdar.

Idag har man 9 hektar stora vingårdsägor i byarna Bouzy och Ambonnay och Jean-François gör champagner i en fruktig men absolut torr och välstrukturerad stil med tydlig druvsortskaraktär.

Några av vingårdslotterna ligger alldeles intill de som Bollinger gör sina dyrbara prestige cuvées från (bland annat den unika Vieilles Vignes Françaises som är planterad på sina egna stockar), men trots den skyhöga kvaliteten har Clouet en betydligt mer sympatisk prisfilosofi.

Man gör både årgångslösa och årgångsmärkta champagner, samt en rosé och en toppcuvée. Man gör cirka 600 000 flaskor per år.