



DIEBOLT-VALLOIS ROSÉ NV

Art. nr 1033069

Pris 400,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Diebolt-Vallois

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Roséchampagne

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir 63%, Chardonnay 27%,
Pinot Meunier 10%

Alkoholhalt 12,5%

Sortiment Restaurang

Karaktär Doft av mogna röda skogsbär, hallon och granatäpple, blommiga toner och brioche. Smak av jordgubb, röd grapefrukt, blodapelsin, fänkål, citrus och mineral. Fyllig och krämig med friskhet och finesse. Moussen är fin och konstant. Denna champagne håller Diebolt-Vallois tydliga husstil med sin finesse, friskhet och frukt.

Passar till God som aperitif och till lättare tilltugg och skaldjur.

Om producenten

Jacques Diebolt och Nadia Vallois kommer båda från familjer med lång odlartradition i Champagne. Jacques familj har varit verksam sedan slutet av 1800-talet i Grand Cru-byen Cramant, Nadias familj har odlat vin sedan 1400-talet i Premier Cru-byen Cuis. Sedan 1978 driver de en av de förnämsta Champagnefirmorna i Côte de Blancs, Diebolt-Vallois, tillsammans med sina barn Arnaud och Isabelle. 1992 utsågs de till årets producent i Champagne av anrika vinguiden Gault-Milleau vilket var upprinnelsen till den stjärnstatus de har idag med samstämmiga vinkritiker som menar att deras Chardonnaybaserade viner håller absolut världsklass.

Familjen förfogar över 11 hektar vingårdar i hjärtat av Côte de Blancs, de flesta i Cramant och Cuis där de kalkrika jordarna ger perfekta förutsättningar för högsta kvalitet. Av de sex viner familjen har i sin portfölj är fyra helt baserade på Chardonnay, endast rosévinet och cuvée Tradition har inslag av Pinot Noir och Pinot Meunier. Firmans Blanc de Blancs består av Chardonnay från Cuis, Chouilly, Epernay och yngre stockar i Cramant. Årgångsvinet har samma druvammansättning och görs bara goda år.

