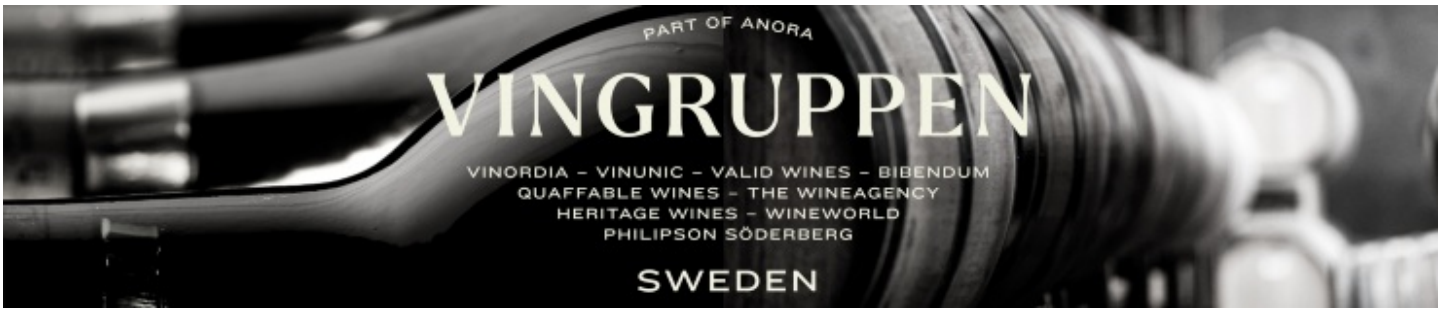

FLEUR DE MIRAVAL ROSÉ ER3 NV

Art. nr 1035412
Pris 3.575,00 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Fleur de Miraval
Ursprung Champagne, Frankrike
Varukategori Roséchampagne

Druvor Chardonnay 75%, Pinot Noir 25%
Alkoholhalt 12,5%
Sortiment Restaurang

Karaktär Ljust rosa färg. Elegant, nyanserad doft med inslag av röda vinbär, smultron, blodapelsin, mineral och liten rökig ton. Elegant, torr och mycket frisk smak med inslag av blodgrape, röda bär, rostade nötter, mineral och en liten sälta i eftersmaken.

Tillverkning Fleur de Miraval är gjord med saignée-metoden för att få en så elegant aromatik som möjligt. Basåret för ER3 är 2018 och reservevinet är en så kallade perpetual blend som innehåller årgångar tillbaka till 2007.

Lagring Champagnen har lagrats i 3 år på sin jästfällning och degorgerades i maj 2022. Dosage 4,5 gram.

Passar till Serveras som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.

Information Idén till Fleur de Miraval föddes vid ett möte mellan två familjer som redan hade förenat vinvärlden med konsten och satt Miraval i Provence på kartan; samt en tredje familj, djupt rotad i hjärtat av Champagne sedan sex generationer. Tillsammans bestämde de tre familjerna att skapa ett Champagnehus dedikerat uteslutande till roséchampagne: Fleur de Miraval. De tre familjerna Perrin, Pitt och Peters brinner för en champagnestil som kräver tid och tålmodighet: ”Vi ville fokusera på en champagne med den komplexitet man får i en helt mogen chardonnay med sina toner av brioche och smör; medan den samtidigt lyfts upp av en ung pinot noir som adderar spänning, livlighet och friskhet samt en ljuvlig färg, intensiv och elegant på samma gång”.