



PIERRE OLIVIER CUVÉE ROSÉ PRESTIGE BRUT

Art. nr 1025377

Pris 96,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Pierre Olivier

Ursprung Frankrike

Varukategori Mousserande rosé

Druvor Blandade druvor

Alkoholhalt 11%

Sortiment Restaurang

Certifiering Ekologiskt

Karaktär Doften i Pierre Olivier Cuvée Rosé Prestige Brut är medelstor och fruktig med inslag av persika, nektarin och röda bär. Smaken är frisk med toner av persika, röda bär och en fläkt av örter.

Tillverkning Pierre Olivier Rosé Prestige tillverkas i Frankrike av utvalda ekologiskt odlade blå druvor. Vinet får sin vackra blekrosa färg genom en korttidsmacerering med druvans skal. Efter en noggrann kontrollerad jäsning görs en varsam cuvée (blandning) för att sedan genomföra en andra jäsning i en sluten trycktank. Den långsamma andra jäsningen bildar vinets behagliga kolsyra och ytterligare drygt en procent i alkohol. Denna tillverkningsmetod som Pierre Olivier behärskar mäterligt kallas Charmatmetoden och används bland annat i de så populära Proseccovinerna.

Passar till Ett vin som passar utmärkt som aperitif, buffémat eller till rätter med skaldjur eller fågel.

Information Pierre Olivier Rosé Prestige är ett härligt friskt mousserande vin från Frankrike. Druvorna är noggrant utvalda och odlas ekologiskt. Pierre Olivier produceras av familjeföretaget Grand Chais de France, ett ungt vinföretag som grundades 1979 som numera äger 3300 hektar runt om i hela Frankrike och är specialiserade på franska viner. Denna cuvée har tagits fram för den svenska marknaden i samarbete med en professionell provsmakningspanel. Målet var att skapa ett vin med en fin fräschör och bra balans i en bärig stil och lång fruktig, frisk eftersmak.

