

RIVAROSE BRUT PRESTIGE NV

Art. nr 70442

Pris 129,60 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Rivarose

Ursprung IGP Méditerranée, Frankrike

Varukategori Mousseerande rosé

Certifiering Vegan

Förslutning Naturkork

Druvor Syrah , Grenache , Cinsault

Alkoholhalt 12%

Totalsyra 6,3 g/l

Restsocker 10 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Ljus, orangerosa färg. Fruktig doft med inslag av blodgrape, örter och röda sommarbär. Torr, bärig, mycket frisk och harmonisk smak med fin mousse, inslag av röda bär och blodgrape.

Tillverkning Efter skörden genomfördes en kort skalmaceration innan druvorna pressades varsamt. Musten kylstabiliserades därefter i 24 timmar innan den första jäsningen genomfördes vid en temperatur på 14-18°C. Rivarose har fått sina fina bubblor genom en andra jäsning på tank enligt den så kallade charmat-metoden. Vinet har lagrats i 7-8 månader på sin jästfällning innan buteljering.

Passar till Perfekt som aperitif och sällskapsdryck eller till rätter av fisk, skaldjur eller kyckling.

Om producenten

RIVAROSE

Den franske ekonomen Edmond Thery älskade mousserande viner så mycket att han 1909 startade sitt företag La Tête Noir, som snabbt etablerade sig som leverantör av stilla basviner till de stora vinhusen i Champagne. Det hade onekligen varit uppseendeväckande idag, men på den tiden var inte regelverket så strikt när det gällde druvornas ursprung.

När den affärsmöjligheten försvann i mitten av 1930-talet, blev den självklara lösningen att i stället framställa egna mousserande viner av de klassiska sydfranska druvor man dittills arbetat med. Sedan 1998 är den firma som Edmond Thery grundade en del av familjeföretaget Groupe Veuve Ambal, som innefattar ett antal företag som producerar såväl stilla som mousserande viner från södra Frankrike och Bourgogne.

Den del som hade sitt ursprung i Edmond Therys lilla firma, har i dag vuxit till en etablerad och kritikerhyllad producent av mousserande drycker av många olika slag. 2016 flyttade man sin verksamhet till Salon-de-Provence under namnet Rivarose, som väcker associationer till såväl Rivieran som dess berömda roséviner.

Det finns en allt större internationell efterfrågan på både mousserande viner och på klassisk sydfransk rosé. Rivarose har med sitt toppvin Rivarose Brut Prestige skapat en lyckad och unik kombination av de båda. Ett klassiskt blekrosa vin med bubblande festkänsla, framställt under appellationen IGP Méditerranée och lätt igenkännligt i den unika, lätt ovala buteljen.

Rivarose Brut Prestige är en blend av Syrah, Grenache och Cinsault där druvorna kommer från vingårdar i Luberon.

