



Brut Rosé AOC Champagne

André Clouet

Typ	Schaumwein
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	André Clouet
Ausschanktemperatur	10-12°C
Alkoholgehalt	12 %
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Noir
Ausbau	Klassische Flaschengärung
Passt zu	Apéro, Dessert, Fisch, Meeresfrüchte, Sushi
Awards	Robert Parker 93 / 100
Grösse	75 cl
Artikelnummer	95010217

Bemerkungen

Clouet N°3 wurde von Coco Chanel inspiriert, die Zahl wurde eingeführt, um den Stil zu kennzeichnen, da die Farbe jedes Jahr anders ist. Die Zahl 3 steht für einen leichten, eleganten Aperitif-Stil. Der Basis-Rosé von Clouet ist der Inbegriff von Eleganz und Konzentration, und zelebriert gleichzeitig die üppigen Himbeeren, roten Kirschen und Granatäpfel von Bouzy.

Degustationsnotizen

Die Struktur ist fein und elegant, angetrieben von der Kreidemineralität des Dorfes, die nahtlos mit der fein ausgearbeiteten Tanninstruktur verwoben ist. Der Champagner endet in einem langen Finale, mit Lebendigkeit und Eleganz und schöner Ausgewogenheit und Details von exquisiten roten Beerenfrüchten. Ein einnehmender und verlockend preisgünstiger Rosé von grosser Klarheit und schöner mittlerer lachsfarbener Optik.

Passt zu

Apéro riche, Meeresfrüchte, Fisch, milde asiatische Gerichte, Sushi, Sashimi, Ceviche, Gebäck, Dessert.