

**André Clouet brut Rosé  
AOC (Appellation d'origine contrôlée)  
750 ml**

55.00 CHF

Brillantes, tiefes Lachsrosa. Intensiv verführerische, süsse Nase. Charmant, weinig und mit fruchtiger Feinheit und grosser Eleganz am Gaumen. Lebendige, aber gut eingebundene Perlage. Dieser Rosé besitzt einen gut strukturierten Körper und begeistert mit langem, gehaltvollem Abgang.

**Facts**

<b>Herkunft:</b>	Frankreich / Champagne
<b>Böden:</b>	Belemnit Kreideboden
<b>Produzent:</b>	André Clouet / Jean Francois Clouet
<b>Traubensorte:</b>	Pinot noir
<b>Charakter:</b>	 Die Kreativen
<b>Ertrag:</b>	ca. 6 000 Flaschen

**Vinifikation:**

Handlese der Trauben; nach der Pressung mit einer alten vertikalen Baumpresse, wird nur der erste und somit der beste Teil den man erhält (Cuvée genannt) sorgfältig vergoren. Abfüllung in Flaschen mit etwas Zugabe von Pinot Noir Bouzy rouge (8%) sowie Zugabe von Zucker und Hefe um die zweite Gärung in Gang zu setzen, die bis zu 3 Monate dauern kann. Anschliessende liegende (sur lattes) Reifung auf dem Sediment während 3 Jahren in den alten Kreidekellern. In dieser Zeit erhält der Champagner seine charakteristischen Aromen. Danach werden die Flaschen in schräge Pulte (pupitres) eingelagert und täglich gedreht und gekippt bis die Flaschen senkrecht mit Kopf nach unten stehen diesen Vorgang nennt man Rütteln (Remuage). Entfernung des Depot (Dégorgement) welches sich so im Flaschenhals gesammelt hat und Auffüllung der verloren gegangenen Menge durch Zugabe einer geringen Versanddosage.

<b>Genussreife:</b>	2 bis 3 Jahre nach dem Kauf, kann aber auch länger lagern
<b>Servicetemperatur:</b>	8°C bis 10°C
<b>Volumen:</b>	12.0%