



OMSCHRIJVING

Helderroze van kleur met delicate zalmroze tinten en een zachte, gelijkmatige schittering die het glas vult en de wijn een bijna romige uitstraling geeft. Het delicate, subtiële bouquet opent met elegante aroma's van bloemblaadjes, gedroogd fruit en noten, die vervolgens plaatsmaken voor pittige tonen van rode bessen en wilde aardbeien, kenmerkend voor de oude pinot noir-wijnstokken van Ay. De sappige en vlezige aanval wordt ondersteund door een directe, intense frisheid. Er is een explosie van intense, rijke, frisse smaken, aangevuld met tonen van hazelnoot en een vol mondgevoel, kenmerkend voor de beste pinot noirs. Er is een indruk van krijtjes op de afdronk met pittige tonen die doen denken aan gekonfijte citrus en yuzu.

VINIFICATIE

Cristal Rosé 2008 werd voor 17% gefermenteerd in Franse eiken vaten en daarna gedurende acht jaar op fles gerijpt voordat de champagne na de dégorgement ten minste nog eens acht maanden verder rijpte om een perfecte rijpheid te bereiken. De dosage is 8 g/l.

AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Chardonnay, Pinot Noir
Land: Frankrijk
Gebied: Champagne
Kleur: Mousserend Rosé
Categorie: Champagne
Smaakwijzer: Elegant, Intens, Rijk
Alcohol percentage: 12

