

AC CHAMPAGNE, RANSKA

## Perrier-Jouët Blason Rosé

### Ruokasuositukset

Rasvainen kala

Nauta

Nautiskelujuoma

Sushi

Äyriäiset



### Tuoksu

Intensiivinen, jossa kypsä punaisia ja mustia hedelmiä, mansikkaa, vadelmaa, mustaherukkaa, granaattiomenaa

### Maku

Erittäin kuiva, hapokas, vadelmainen, metsämansikkainen, sitruksinen, mineraalinen, elegantti, tasapainoinen

### Alkon

#### makuluonnehdinta

Pirteä & hedelmäinen

### Rypäle

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

### Väri

Vaalea lohenpunainen

## Perrier-Jouët Blason Rosé - monipuolinen gourmet-samppanja

Perrier-Jouët Blason Rosé on huippusamppanjatalon roseesamppanja. Sen intensiivinen maku sopii monipuolisesti erilaisille ruuille, ja on myös kauniin värinsä ansiosta erinomainen juhla-juoma – joko maljana tai läpi koko juhlien, myös ruokien seurana.

Vuoden Viinit 2021 -kilpailussa Perrier-Jouët Blason Rosé palkittiin Samppanjat-sarjassa kunniamaininnalla.

## Samppanjan valmistuksesta

Perrier-Jouët Blason Rosé syntyi vuonna 1955 ja löysi heti tiensä Ranskan parhaimpien ravintoloiden viinilistoille. Tämä runsaan moniulotteinen, elegantti viinintekijänsä taidonnäyte on parhaimmillaan yhdistettynä erilaisten ruokien kanssa alkupaloista jälkiruokiin. Chardonnayn kukkaisuus, Pinot Meunierin täyteläisyys ja Pinot Noirin voima ja rakenne tekevät tästä samppanjasta täydellisen gourmet-samppanjan. Intensiiviset kypsien marjojen aromit yhdistyvät eloisaan ja täyteläiseen suutuntumaan täydentäen tämän herkullisen ja täyteläisen makuelämyksen.

Perrier-Jouët Blason Rosén rypäleet kerätään parhailta palstoilta AC Champagnen alueelta. Sekoituksessa on 50% Pinot Noiria, 25% Chardonnayta ja 25% Pinot Meunieria, tämän lisäksi viiniin on käytetty noin 15% edellisten vuosikertojen reserve-viinejä. Ensin viinit käyvät rypäleittäin ensimmäisen alkoholikäymisen sekä malolaktisen käymisen. Tämän jälkeen viinit sekoitetaan keskenään, jotta saadaan haluttu cuvée. Seuraavaksi viini pulloitetaan ja se käy pullossa toisen alkoholikäymisen muuttuen samppanjaksi. Tämän jälkeen viini kypsyy kellarissa 3 vuotta ja viimeisen vuoden aikana sakka valutetaan pikkuhiljaa pullon kaulaan kallistamalla pulloa alaspäin päivittäin. Kun kellarikypsytyks on tullut täyteen ja sakka on saatu korkin päähän, sakka poistetaan ja viiniin lisätään dosage, eli 8-10 g sokeriliuosta tuomaan

viinin omat aromit esille. Lopuksi on jäljellä korkitus, etikettien laitto ja laatusamppanja on valmis myyntiin.

## Lisätietoja

<b>Maa</b>	Ranska
<b>Alue</b>	AC Champagne
<b>Tuottaja</b>	Champagne Perrier Jouët
<b>Saatavuus</b>	Ravintolat
<b>Pullokoko</b>	75,00cl
<b>Alkoholia</b>	12,00%
<b>Pakkaustyyppi</b>	Lasipullo
<b>Laatuluokitus</b>	AC Champagne
<b>Hintaryhmä</b>	62
<b>EAN</b>	3113880105318
<b>SKU</b>	608065
<b>Korkkityyppi</b>	Luonnonkorkki
<b>Pulloja / laatikko</b>	6 kpl
<b>Makeusaste</b>	Kuiva, erittäin kuiva
<b>Sokeripitoisuus</b>	11,00g/l