

Philippe Prié, Rosé, Champagne

Champagne

Champagne er Frankrigs nordligste vinområde. Vinstilmæssigt betyder det, at vinene herfra aldrig bliver alkoholtunge, men derimod præget af syrlighed og mineralitet. Og selv om der laves stille vine her, så er det naturligvis den mousserende vin Champagne, som området er kendt og berømt for. Champagnemarkerne dækker et område på 35.000 ha, hvoraf de 30.500 er beplantede. Hovedstæderne er Reims, Epernay og nabobyen Ay og druerne til og i Champagne er hovedsagelig Pinot Noir, Pinot Meunier og Chardonnay.

Champagne Philippe Prié

Philippe Prié, et lille familiebetjente Champagnehus med enorm personlighed, i hjertet af Côte des Bar i den sydlige del af Champagneområdet hvor familien Prié har dyrket Champagne-druer siden 1737. Driften og ansvaret ligger i dag i hænderne på Fabienne Prié og hendes datter. Fabienne mistede sin mand for nogle år tilbage og stod på det tidspunkt uden finansielle midler til at drive familiens Champagnehus videre. Det er bestemt hendes ære, at huset alligevel i dag fremstår med helt nye vinkældre, at flaskerne har fået helt nyt look og især selvfølgelig: at kvaliteten af hendes Champagner er helt og aldeles i top. Ingen tvivl om, at Philippe Priés Champagner er for den kræsne, der helst går uden om mainstream, som kan smage og sætte pris på godt håndværk og eksklusiv kvalitet.

Vinen

Philippe Priés Champagner er for Champagnenyderen, der sætter pris på godt håndværk og eksklusiv kvalitet. Det lille familiedrevne vinhus, der ligger i hjertet af Côte des Bar, har dyrket deres Champagne-druer siden 1737.

Philippe Prié Brut Rosé er qua sin druesammensætning fuld af lethed og finesse. De 80% Pinot Noir bidrager med den flotte struktur, mens de 20% Chardonnay giver vinen elegance. Bouqueten er udtryksfuld med flotte noter af røde sommerfrugter og blomster. De røde bær gør også entré i smagen, hvor kirsebær og hindbær balanceres af en fin syre. Alt i alt en stilfuld Brut Rosé fuld af frugt og finesse fra Champagneområdets sydligste del.

Vinifikation:	Méthode Champenoise.
Smagenoter:	Attraktiv, let og elegant Rosé Champagne med noter af røde bær, afbalanceret syre og en fin orangelyserød farve.
Anbefales til:	Velkomst, Skaldyr, Aperitif
Rating:	Wine Spectator 91 Point



Fakta

Årgang

Varenr.: 1009345

Område: Frankrig, Champagne, Champagne

Drue: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay

Alkohol: 12 %

Restsukker: 10 gram/liter

Potentiale: Nydes ung og frisk

Kategori: Let og elegant

Web: www.champagne-prie.eu