




PRESTIGE CHARLES GARDET ROSÉ DE SAIGNÉE

Diese einzigartige Cuvée aus unserem Haus, eine sogenannte „Saignée“, stammt von Premier-Cru-Reben aus Chigny-les-Roses. Der Jahrgang 2013 zeichnet sich insbesondere durch seine intensiven Aromen roter Früchte aus.



Rebsorten & Herkunft

 Pinot Noir - 50%

 Miller - 50%

Herkunft: **Premier Cru Chigny-les-Roses**

Blutung

Gemeinsame Mazeration der Pinot Noirs und Meuniers in Beton

Tanks zusammen (24 bis 48 Stunden)

Abziehen des farbigen Saftes, genannt „Saignée“

Fermentationen & Reifung

In Edelstahltanks

Alkoholische Gärung, malolaktische Gärung

4 Monate gereift

+ Mindestens 6 Jahre Flaschenreife auf der Hefe

+ mindestens 3 Monate nach Entnahme vor Versand

Rohdosierung : 6 g/L

Hergestellt aus Likör und Rohrzucker

Der Jahrgang

Wetter

Kalter Winter und Frühling; ungewöhnlich kühle Temperaturen bis Ende Juni; heißer und sonniger Sommer mit gelegentlichen Gewittern; kühl und feucht im September.

Ernte

Start: Spät. Um den 1. Oktober in der Montagne de Reims.

Bedingungen: Der Oktober ist da, anfangs mild, dann wird es kälter.

Charakteristika: Schöne Früchte, die durch langsame Reifung entstehen.

Zusammenfassung

Ein besonders kühler Jahrgang wie in der Champagne ist heutzutage selten. Die Trauben sind von sehr hoher Qualität, lebendig und weisen eine schöne Säure auf.

Verkostung

Optimale Serviertemperatur: 8 bis 10 °C (46 bis 50 °F)

Farbe: Tiefes Rosa mit rotbraunen Schimmern.

Nase: Der Duft eröffnet mit Aromen von Bitterorange, nuanciert durch feine Noten von Gebäck (Frangipane, Haselnuss, ein Hauch von Butter). Noten von Amaretto und Erdbeermarmelade runden dieses harmonische Ensemble ab.

Der **Antrunk** ist frisch und nie aufdringlich. Die Struktur ist klar definiert und wird von feinen Tanninen getragen. Die marmeladigen Aromen von Sauerkirschen und Erdbeeren bleiben präsent, während Zitrusnoten, insbesondere Kumquat, einen Hauch Exotik verleihen.

Wunderschöner, langer Nachgeschmack am Gaumen.

Feinschmecker-Kombinationen

Ente mit Preiselbeeren, Kalbsbraten mit Blutorangensaft. Dazu gereifter Gouda. Als süße Alternative: eine Tarte mit Zartbitterschokoladenganache und Himbeeren, die klassische Erdbeertarte, eine Panna cotta mit rotem Beerencoulis oder kleine Financiers.

Abfülldaten

Abfülldatum: 16. Januar 2014

Behältertypen: Flaschen (2977 Flaschen)

Erster Verschluss: Kronkorken

Transport & Lagerung

Endkorken (nach dem Degorgieren):

Diam-Technologie-Korken

Lagerung nach dem Versand: Trinkfertig, kann bis zu 3 Jahre unter Kellerbedingungen gelagert werden.

Auszeichnungen

