

Armand de Brignac Brut Rosé

Frankrike / Champagne / Champagne

Armand de Brignac Brut Gold er blitt kåret til verdens beste champagne av tidsskriftet Fine Champagne. Juryen har blindtestet over 1000 forskjellige champagner og det er Armand de Brignac som topper listen. Listen er i sin helhet publisert i magasinet novembernummer 2009.

Armand de Brignac og den omtalte flasken

Armand de Brignac Brut Gold har fått like mye oppmerksomhet for sitt komplekse og fyldige innhold som sitt luksuriøse ytre. Den gullbelagte flasken er designet av det klassiske franske motehuset André Courrèges. Alle etiketter, inkludert emblemet i form av et spar ess, er håndlaget i tinn.

Til Armand de Brignac Brut Gold har produsenten Champagne Cattier benyttet kun sine beste druer fra Premier Cru området Chigny-les-Roses, med en tredjedel hver av sortene Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier. Produksjonen skjer for hånd i alle ledd og i samsvar med tradisjonelle metoder.

Armand de Brignac -familien inkluderer også ytterst få flasker av roséchampagne, som presenteres i en gullbelagt flaske med rosa skjær. Denne inneholder 50% Pinot Noir og 40% Pinot Meunier, og 10% Chardonnay. Druene er spesielt utvalgt fra de beste produsentene i Chigny-les-Roses.

Armand de Brignac -familien inkluderer også ytterst få flasker av roséchampagne, som presenteres i en gullbelagt flaske med rosa skjær. Denne inneholder 50% Pinot Noir og 40% Pinot Meunier, og 10% Chardonnay.

Druene kommer eksklusivt fra Premier Cru og Grand Cru vinmarker i La Marne, Montagne de Reims, Vallée de la Marne og Côte des Blancs. Kun den beste delen av druesaften fra første pressing brukes.



Høyoppløselig bilde

Type	Champagne		
Klassifikasjon	AOC Champagne		
Produsent	Champagne Armand de Brignac		
Druetyper	50 % Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier, 10 % Chardonnay		
Vinifikasjon	Fremstilt med en kompleks metode kalt assemblage, der man bruker 12% rødvin fremstilt fra Pinot Noir-druen som tilsettes den tradisjonelle cuvéeen.		
Lagring	Dosagen i cuvéeen er 100% svakvin som er lagret i 9 måneder på eikefat fra Burgund.		
Analyse	Alkohol: 12,5 %	Sukker: 9,65 g/l	Syre: 4,05 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.		
Karakteristikk	Lakserosa farge med svært delikat og elegant duft av blomster, røde bær og toast. Fruktig anslag med flott syre og godt bitt. Nydelig frukt i superdelikat, men veldig fast stil. Utrolig god friskhet i finishen.		
Serveringstemperatur	Serveres godt avkjølt.		
Volum Passer til 0,75 L	Varenummer Forseggjorte retter med lys: kjøtt, men også til and eller Påse 701tmerket som aperitif	EPD-nr 2352102	Pris Vinmonopolet am. kr. 3 744,90
Webside	www.armanddebrignac.com		Askø: Lagervare
Antall i kasse 6	Sortiment Bestillingsutvalg	Vectura nr 127809 Status: Skaffevare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Drink for every moment