



Charles Bailly Rosé Charles Bailly Nuits st. Georges, Frankrig

At bourgogne hører til blandt de mest eftertragtede vinområder i Frankrig skyldes, primært de verdensberømte rød- og hvidvine fra Côtes de Nuits og Côtes de Beaune. Rødvine er lavet på den sarte og skrøbelige Pinot Noir drue, som i gode årgange leverer en uovertruffen elegant og forførende vin. De hvide vine på Chardonnaydruen byder ofte på knivskarp balance mellem perfekt moden kraftig frugt, frisk sprød syre og et ofte underliggende mineralsk præg. At der kan opnås uovertrufne resultater med disse druer i Bourgogne skyldes de perfekte vækstbetingelser, som Bourgognes koldklime terroir byder på.

Men de mousserende vine er ligeledes begyndt at vise sit værd, det være sig primært de klassiske Crémant'er, som alle er lavet efter champagnemetoden, med 2. gæring på flaske. I det lavere prissegment finder man de øvrige mousserende vine som eksempelvis mousserende vine lavet efter Charmatmetoden også kaldet Cuvé close, hvor anden gæringen fremkaldes i vinen mens den lagrer på tryktank.

Charles Bailly Rosé

Charles Bailly Rosé er lavet på druerne Airen, Gamay, Merlot og Alicante. En fin frugtlig kombination, hvor druerne komplementerer hinanden med røde frugtige noter, en frisk frugtsyre og frugtlig lang eftersmag. En frisk, pink rosé med fine, solbær-, jordbærnoter. Ren, vedholdende og i flot balance.



Fakta:

Område / Land:

Bourgogne, Frankrig

Druerarter:

Airen
Gamay
Merlot
Alicante

Anbefales til:

Aperitif eller letter forretter
med skaldyr

