



Pierre Olivier Cuvée Rosé Prestige Brut

Pris inkl. moms

79,00 kr

Systembolaget nr

76086

Beskrivning

Doften i Pierre Olivier Cuvée Rosé Prestige Brut är medelstor och fruktig med inslag av persika, nektarin och röda bär. Smaken är frisk med toner av persika, röda bär och en fläkt av örter.

Rekommendation

Ett vin som passar utmärkt som aperitif, buffémat eller till rätter med skaldjur eller fågel, exempelvis en fräsch caesarsallad med kyckling och även ugnsbakad lax med sommarprimörer.

Produktion

Pierre Olivier Rosé Prestige tillverkas i Frankrike av utvalda ekologiskt odlade blå druvor. Vinet får sin vackra blekrosa färg genom en korttidsmacering med druvans skal. Efter en noggrann kontrollerad jäsning görs en varsam cuvée (blandning) för att sedan genomföra en andra jäsning i en sluten trycktank. Den långsamma andra jäsningen bildar vinets behagliga kolsyra och ytterligare drygt en procent i alkohol. Denna tillverkningsmetod som Pierre Olivier behärskar mästerligt kallas Charmatmetoden och används bland annat i de så populära Proseccovinerna.

Kul att veta

Pierre Olivier Rosé Prestige är ett härligt friskt mousserande vin från Frankrike. Druvorna är noggrant utvalda och odlas ekologiskt. Pierre Olivier produceras av familjeföretaget Grand Chais de France, ett ungt vinföretag som grundades 1979 som numera äger 3300 hektar runt om i hela Frankrike och är specialiserade på franska viner. Denna cuvée har tagits fram för den svenska marknaden i samarbete med en professionell provsmakningspanel. Målet var att skapa ett vin med en fin fräschör och bra balans i en bärig stil och lång fruktig, frisk eftersmak.

Produkttyp: Mousserande vin

Volym: 750 ml Alkoholhalt: 11 %

Producent/varumärke: Pierre Olivier

Förpackning: Flaska 750 ml

Förslutning: Kork Sockerhalt: 10 gram/liter

Ekologisk



www.folkofolk.se

08-557 790 00, info@folkofolk.se