

Ekologiskt rosébubbel med fransk elegans.

Nu lanserar Pierre Olivier ett nytt elegant, rosa sommarbubbel!



Perfekt till apéritif och somriga rätter

Pierre Olivier Cuvée Rosé Prestige har en stor och fruktig doft med inslag av persikor, nektarin och röda bär. Smaken är bärig, mycket frisk, torr och ungdomlig och har inslag av hallon, litchi och persika samt örter. Ett mousserande vin som passar utmärkt som apéritif, till sommarens buffémat och till rätter med skaldjur eller fågel, exempelvis räk- eller cesarsallad och ugnsbakad lax med sommarprimörer.

Tillverkning

Pierre Olivier Cuvée Rosé Prestige tillverkas enligt Charmat-metoden av utvalda ekologiskt odlade blåa druvor. Vinet får sin vackra blekrosa färg genom en korttidsmacerering med druvans skal.

Efter en noggrann kontrollerad jäsning görs en varsam cuvée för att sedan läggas på en andra jäsning i en sluten trycktank. Den långsamma andra jäsningen bildar vinets behagliga kolsyra och ytterligare drygt en procent i alkohol.

Om Pierre Olivier

Pierre Olivier produceras av familjeföretaget Grand Chais de France, ett ungt vinföretag som grundades 1979 och numera äger 3300 hektar runt hela Frankrike.

Pierre Olivier Cuvée Rosé Prestige lanseras i Systembolagets beställningssortiment under april 2019.



Pierre Olivier Cuvée Rosé Prestige Brut

Systembolagsnummer: 76086

99,00 kr

Pierre Olivier Cuvée Rosé Prestige Brut är ett friskt mousserande vin. Druvorna är noggrant utvalda och odlas ekologiskt. Med dess fruktiga doft och bäriga smak passar vinet perfekt till allt från sommarens aperitif till skaldjursmiddagar!