



Brut Rosé

Champagne Diebolt-Vallois

Selvom Diebolt-Vallois bor i Côte des Blancs i det sydelige [Champagne](#), hvor [Chardonnay](#) druen er konge, laver de også denne fantastiske rosé. Vinen indeholder denne gang både [Pinot Noir](#) og Pinot Meunier og [Chardonnay](#). Mens selve den røde farve kommer fra en lille smule stille rødvin fra de bedste Grand Cru Pinot Noir druer i Bouzy. Resultatet er en rosé [Champagne](#) som på én gang er saftig og let drikkelig, men alligevel er dybt kompleks og seriøs.

Farven er mørk laksefarvet med et orange skær, moussen er tæt og konstant. I næsen har vinen røde friske skovbær, rosenblade, syltede hyben, fennikel og mild citrus frugt. I munden er den både fyldig og ikke mindst cremet grundet indholdet af Chardonnay fra Cramant. I eftersmagen kommer der både mineraler og mere frisk citrus som binder vinen utrolig flot sammen.

Land	Frankrig
Område	Champagne
Alkoholprocent	12.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Mousserende
Druer	Chardonnay, Meunier, Pinot Noir

The Champagne Guide

94 point

Wine & Spirits

94 point

Stephen Tanzer

92 point

Wine Spectator

92 point