



André Clouet Brut Rosé Magnum

CHAMPAGNE ANDRÉ CLOUET, CHAMPAGNE, RANSKA



Rypälelajikkeet	Pinot Noir
Alkoholi	12,5 %
Kuvaus	Yksi harvoja magnum-roseesamppanjoita Alkossa – ja kirkkaasti edullisin niistä!
Luonnehdinta	Kauniin lohenpunainen väri – poikkeuksellisen täyteläinen roseesamppajaksi. Tuoksu on raikas, mehevän punamarjaisa, elegantti, puhdas. Jopa hieman paahteinen, mikä myös on hyvin tavatonta pinkeissä samppanjoissa. Maku on kuiva, täyteläinen, hyvin hedelmäinen, aavistuksen paahteinen ja raikas. Kypsää mansikkaa, tummaa kirsikkaa, savua, vadelmatoffeeta ja tummasävyistä mineraalisuutta. Runsa, moussemainen kuplarakenne, joka kuitenkin ryhdistää pitkää, eleganttia loppumakua.
Ruokasuositus	Tyylikäs aperitiivi ja tunnelmankohottaja herkkiin hetkiin. Jos joku viini menee läpi aterian kuin aterian – marjaisiin tai suklaisiin jälkiruokiin asti – se on Clouet Rosé! Mm. punalihaisille kaloille, ostereille, carpacciolle tai tartarille; kevätkananpojalle paahdettujen punajuurien, vuohenjuuston ja pinjansiementen kera. Sopii erityisen hyvin takkatulen loimuun, karhunaljan päällä nautittuna. Mur.
Viinialue	Rypäleet on kerätty Grand Cru-luokitellun Bouzyn ja Ambonnayn-kylien parhailta etelään viettäviltä ylärinteiltä. Kyläkunnat tunnetaan tumman Pinot Noir-lajikkeen parhaina kasvialueina Champagnessa ja lopputuloksessa voi aistia kypsien, laadukkaiden rypäleiden tuomaa mausteisuutta ja runsautta.
Lehdistö	Paras rosé-samppanja & kakkossija kaikista samppanjoista – Viinilehti Vuoden samppanjat 2020. 5 tähteä & Top-6 Alkon samppanjat – Viinistä Viiniin 2020
Pullokokoko	150
Laatikkokokoko	6

Champagne André Clouet

CHAMPAGNE, RANSKA

[Jean-Francois Clouet](#) tekee viinillisiä samppanjoita Bouzyn ja Ambonnayn kylän rypäleistä, ja lähes pelkästään Pinot Noirista. Perheellä on kaikkiaan yhdeksän hehtaaria 100 % grand cru -luokiteltuja viinitarhoja näiden kylien parhailla rinteillä, ja alkuperä on selkeästi maistettavissa lopputuloksesta. Vaikka viinit ovatkin täyteläisempiä blanc de noirs -samppanjoita, niiden jäänkuulas hapokkuus tasapainottaa tyyliä. Pitämällä tuotantomäärät kohtuullisena ja keskittymällä pelkästään itse asiaan – samppanjan tekoon eikä ison markkinointikoneiston pyörittämiseen – [André Clouet'n](#) samppanjoiden laatu on erinomainen hintaansa nähden. Nämä paahteisetkin samppanjat toimivat hienosti läpi aterian ruokaviiveinä, mutta ovat omiaan myös aperitiivinä. Pullojen etiketit ovat hyvin koristeellisia ancien regime -tyyliin, sillä tilan perustaja toimi aikanaan Ludvig XV:n Versailles'n hovin kirjainpainajana. *“Jean-François Clouet is an exuberant personality behind André Clouet, one of the finest grower estates in Champagne today. He is a grower, chef de cave, encyclopaedia of Champagne history, self-confessed ‘gangster’ and, in the words of one of my visiting guests, ‘circus ringmaster!’”* -Tyson Stelzer, multi-award winning wine publisher & judge.