

Alfred Gratien Brut Rosé

Frankrike / Champagne / Champagne



Alfred Gratien produserer årlig rundt 300.000 flasker og er en relativ liten aktør i Champagne. I dag er Alfred Gratien eid av tyske Henkell & Co, en stor aktør som viderefører tradisjonene som startet i 1864 da Alfred Gratien satte i gang produksjonen like utenfor byen Épernay.

Når du ankommer Alfred Gratien forteller de monumentale eikedørene som møter deg på gårdsplassen at du er på et sted som har en lang historie. Bak dørene har tiden nesten stått stille. Over 1000 eiketønner fylt med 225 liter basevin står på geledd for å modnes før annengangsgjæring skal iverksettes. Her er ingenting overlatt til tilfeldighetene. Kjellermester Nicolas Jaeger er 4. generasjon av kjellermestere hos Alfred Gratien som siden 1905 har sørget for at champagne fra de dype kjellerne har høyest mulig kvalitet.

Nylig kom en ny anerkjennelse. Nicolas Jaeger ble kåret til årets vinmaker i 2018 av den franske vinguiden Le Guide Hachette des Vins. Vinguiden kårer årlig de beste vinene i Frankrike, Sveits og Luxemburg gjennom blindsmakinger, og i år falt valget på Alfred Gratien kjellermester.

Type	Champagne
Produsent	Champagne Alfred Gratien
Druetyper	Chardonnay 46% , Pinot Noir 29% , Pinot Meunier 25%
Vinifikasjon	Tradisjonell vinifikasjon. Fatfermentert i 228L eikefat, ingen malolaktisk gjæring. Vinen ligger på fat 5-6 måneder før flaskemodning. Min. 4 år på bunnfall
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 9 g/l Syre: 6 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Lys rosa. Tørr og frisk rød eplefrukt på smak. Lette krydder og og en delikat syrlig og bitter hvit frukt i finish
Passer til	Aperitif, fisk og skaldyr, lyst kjøtt

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	3770001	4805396	kr. 590,00
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

88 poeng **DagensNæringsliv**

Dufter av røde bær, krydder og gjær. Fruktpreget smak med en fin syrlighet og en tørr avslutning

★★★★ **vinforum**

Fatgjæret, non-mal rosé champagne med innslag av epler, røde bær, sitrus og et streif av fat, gjærbakst og mineraler på duft. Middels fyldig og distinkt syrlig vin med et streif av sødme inn, god lengde og preg av epler, sitrus og mineraler også i finish.

88 poeng **apéritif**

En god og fruktig småkompleks rosa champagne som tåler 6-7 år. Verd prisen.

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Beviži pri vsakem trenutku