

Launois Rosé Valentine

Musserende vin / Frankrike / Champagne

Produsent: Launois Pere et Fils

Land: Frankrike

Distrikt: Champagne

Område: Côte des Blancs

Drue: 100% pinot noir

Veil. pris horeca: 383.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 489.9,-

EDP nr. : 4811873

SAP nr. : 9052837

Vinmonopol nr. : 9362001

Innhold:

Syre:5.3

Sukker:7.6

Alkohol:12 %



Om produsenten

Champagne Launois holder hus i Grand Cru-landsbyen Le Mesnil-sur-Oger, i Côte de Blancs, i det som regnes som det beste området i Champagne for dyrking av chardonnay. Her har de også mesteparten av sine 21 hektar vinmark, med enkelte parseller i Avize, Cramant og Oger. Launois har historie helt tilbake til 1872 og drives i dag av 8. generasjon av søstrene Séverine og Caroline Launois – som blir drevet av en stor lidenskap, dedikasjon og kjærlighet for Champagne. Familien har utviklet seg fra generasjon til generasjon, de har hele tiden jobbet hardt for å vedlikeholde og elde vinmarkene som nå er opptil 40 år. Med hensyn til miljøet tilpasser de sine dyrkingsmetoder for å skaffe sunne druer, slik at Champagneuttrykket er mer nøyaktig, rikere, med bedre finesse og eleganse i tillegg til å fremheve vinmarkenes ulike karaktertrekk. Alle vinmarker dyrkes under strengt oppsyn og fokuset på bærekraftig landbruk er stort. 90% av deres vinmarker er sertifisert HVE (Haute Valeur Environnemental) HVE er en arbeidsmetode som i hovedsak skal bevare jorda og vinmarkene på best mulig måte, det jobbes etter bærekraftige prinsipper i vinmarkene og det brukes mange av de samme teknikkene som brukes av økologiske produsenter. Denne sertifiseringen blir av flere sett på som enda viktigere, da man også tar store hensyn til miljøet og at selve produksjonen skal være bærekraftig. Sertifiseringen innebærer en forpliktelse på flere viktige områder som bevaring av biologisk mangfold, reduksjon i bruk av ugressmiddel, til fordel for biologiske metoder gjennom implementering av miljøvennlig praksis, særlig når det gjelder vannforvaltning og håndtering av avløp fra vinmarken og vingården. Når det er mulig foretrekker familien å jobbe for hånd slik at de kan være mer lydhøre overfor naturen og tillate en mer skreddersydd tilnærming.

Vinifikasjon

Tradisjonell metode, Håndhøstede druer. Denne elegante rosévinen er fremstilt på blandingsmetoden for champagne, der 7% rødvin er blandet inn.

Smaksbeskrivelse

Delikat mousse, flott balansert med preg av røde bær og autolyse både på duft og smak.

Passer til

Dessert, kake, frukt, Aperitiff/avec