



Caillez Lemaire - Rosé 'Brut'

Familiebedrijf uit Damery met een schitterende prijs/kwaliteitsverhouding.

De aroma's van deze rosé zijn voornamelijk fruitig en kruidig. Na verloop van tijd ontwikkelen zich tonen van zee en hout, wat een unieke geurbeleving oplevert die doet denken aan land en zee. Het is aan te raden deze wijn te serveren op 10 graden Celsius in een breed flûteglas om de delicate aanzet in de mond optimaal te kunnen waarderen. De bubbels gaan gepaard met een aangename wijnigheid en de afdronk is zuiver en vol.

Producent	Caillez-Lemaire
Regio	Champagne
Volume	75.0 cl.
Druivenras	Meunier (ongeveer twee derde) en Pinot Noir
Drinking window	-
Alc.	12.5%
Vinificatie	Basis 2020, spontane 1e fermentatie, geen malo. Blend van 3 vintages, lichte sulfitage bij botteling, minimum 2 jaar sur lattes en dosage van 5g/l.
Rijping	Deels barrique, deels inox.