

Special Club Rose 2020



Specil Club Rose de Saignee 2018

Rating: Nu a fost evaluat încă?

Pre?

465,00 lei

[Pune o întrebare despre acest produs](#)

Descriere

Vazart-Coquart Champagne Rosé Spécial Club este o expresie unică și foarte apreciată. Deși Chouilly este renumit pentru Chardonnay-ul său, acest rosé este de obicei făcut din 100% Pinot Noir, provenind dintr-o parcelă specifică numită "Le Revers du Plumecoq." Este produs prin metoda *saignée*, unde strugurii sunt lăsați la macerat cu cojile lor pentru o scurtă perioadă, pentru a extrage culoarea și aromele. Acest practic conferă vinului un caracter mai bogat și mai structurat.

- **Soi de struguri:** 100% Pinot Noir.

- **Terroir:** Provine din satul Grand Cru Chouilly din Côte des Blancs, mai exact din podgoria "Le Revers du Plumecoq."
- **Vinificație:** Se folosește metoda *rosé de saignée*, cu o perioadă scurtă de macerare pentru a extrage culoarea și taninurile. Vinul este fermentat în vase de inox pentru a-și păstra prospețimea.
- **Înnobilare:** Spécial Club Rosé este învechit o perioadă extinsă pe drojzii fine (sur lie), adesea timp de câțiva ani, pentru a-și dezvolta complexitatea și profunzimea.
- **Dozaj:** De obicei este un **Extra Brut**, ceea ce înseamnă că are un dozaj foarte scăzut de zahăr (de exemplu, 3-4 g/L), rezultând un gust sec, precis și cu o mineralitate accentuată.

Vazart-Coquart Spécial Club Rosé este cunoscut ca fiind o șampanie puternică și elegantă. Notele de degustare includ adesea:

- **Culoare:** O culoare roz intensă și strălucitoare sau roșu-portocaliu.
- **Arome:** Un buchet complex de fructe roșii proaspete, cum ar fi căpșuni, cireșe și merișoare, cu note de citrice, florale și o mineralitate subtilă. Unele recolte pot prezenta și note delicate de patiserie, cremă de vanilie sau condimente.
- **Gust:** Vinul este de obicei vibrant și structurat, cu o spumă fină și persistentă. Prezintă un echilibru frumos între caracterul său fructat, o mineralitate calcaroasă izbitoare și o aciditate fermă. Metoda *saignée* îi conferă o anumită putere și taninuri fine care îl fac deosebit de potrivit pentru asocierea cu mâncarea.

Datorită naturii sale structurate și expresive, această șampanie este un rosé gastronomic. Se potrivește bine cu o varietate de preparate, inclusiv:

- Pește gras, cum ar fi somon la cuptor sau ton la grătar
- Carne de pasăre, cum ar fi pieptul de rață cu un sos de cireșe
- Miel
- Preparate cu accente de fructe roșii
- Brânzeturi moi și blânde