



BEAUMONT DES CRAYÈRES
CHAMPAGNE

*En roséchampagne som både smakar
och gör gott till ett pris som ställer
de flesta konkurrenterna i skuggan*
Bengt-Göran Kronstam - SvD

91/100 i Wine Spectator
www.winespectator.com

*Tips! En liten bonus är att flaskan
levereras i en exklusiv förpackning*
(Limiterad upplaga)

16
mar 2016

Beaumont des Crayères

Skribent: **Vin & Matguiden**

Land: Frankrike, alk: 12%, art: 76764

Du kan beställa Beaumont des Crayères Grand Rosé Brut

KORT BESKRIVNING

Ett champagnehus som förfört många vinkännare, inte minst för att dess viner bär en tydlig, aptitretande mineralton.

Beaumont är namnet på en av de vackraste vingårdarna och Crayères beskriver jordmånen, som i huvudsak består av kalk och sand. För att uppnå mesta möjliga djup och finess får champagnerna från Beaumont des Crayères får alltid ligga längre på jästfällningen än vad vinlagarna kräver, och Grande Rosé Brut har legat på jästen hela fyra år. Vilket har lett till att vinet har gjort succé både bland konsumenter och vinjournalister. Bland annat tilldelades vinet 91 poäng av prestigefulla vinmagasinet Wine Spectator år 2014, men producenten kan också ståta med ett guld vid AWC Vienna 2014 och silvermedaljer vid Concours Mondial de Bruxelles 2014 och Mondial du Rosé 2014. Kuriosa? på varje flaska kan man också avläsa exakt vilket datum vinet har degorgerats. Håll till godo!

EGENSKAPER

Champagnen har en klar laxrosa färg med fina livliga bubblor. Frisk och elegant doft med inslag av röda bär såsom hallon och skogssmultron. Även toner av grapefrukt och rostad bröd. Intensiv, fruktig smak med inslag av hallon, skogssmultron, grapefrukt, röda vinbär och röda körsbär. Moussen är pigg och livfull och eftersmaken klingar kvar

länge på smaklökarna. De blå druvorna ? pinot meunier och pinot noir ? dominerar, vilket bidrar till en mjuk fruktighet som balanseras upp av knivskarp syra. Ett vin som har väldigt frisk syra som gör att den gifter sig perfekt med lite salta rätter och härlig plockmat eller till klassikern hummer till kaviar, kallskuret, crostinis med löjrom eller helt vanliga potatiships.