

NOMINÉ-RENARD, VILLEVENARD CHAMPAGNE BRUT ROSÉ NOMINÉ-RENARD, VILLEVENARD



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Nominé-Renard, Villevenard
Traubensorte(n):	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage:	10,4 g/l
Ausschenktemperatur:	8-10°C

Frisch und würzig mit reifen Beeren- und Kirschnoten, dazu feine Blütentöne. Ein hoher Anteil Chardonnay verleiht Sinnlichkeit und Eleganz. Rotfruchtig, samtige Gaumenpräsenz.

Empfehlung

Als Aperitif oder zu feiner Gemüseküche, leichten Fischgerichten und nicht zu süßen Desserts.

Produzent

Nominé-Renard, Villevenard - Wir sind vor allem Winzer, betont die Familie Nominé. In der Familientradition wird das Champagnerhaus in der fünften Generation von Simon Nominé gelenkt, dem Jüngsten der vier Geschwister. Die Champagner sind Kompositionen der 45 verschiedenen Crus, die separat vinifiziert werden. Es sind frisch-fruchtige, ausgewogene, unkomplizierte und trinkfreudige Champagner auf hohem Niveau. Der würzige, frische und klare Brut, mit einem Drittel-Anteil Reservewein, besteht zu 40 % aus Chardonnay, 30 % Pinot Noir und 30 % Pinot Meunier. Es ist ein typischer Aperitif-Champagner: animierend, lebendig, feinfruchtig (unter anderem Citrus und weisser Pfirsich), auch mit gewisser Süsse und Salzigkeit sowie cremigem Schaum. Zu gleichen Teilen aus Chardonnay und Pinot Meunier plus einer Zugabe eines als Rotwein vinifizierten Pinot Noirs entsteht der noch etwas zugreifendere Brut Rosé: ebenfalls frisch-fruchtig, mit feiner Kirschennote und einer solchen nach Limonenzesten.