

VALENTIN WINE

Champagne

# Armand de Brignac Rosé

## CHF 365.00

statt CHF 520.00

75cl
12%
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
AN 726175–

**Degustationsnotiz Nase**
Erdbeer-, Johannisbeer- und Kirschbouquet mit Spuren von Blumen und einem Hauch süsser Mandeln.

**Degustationsnotiz Gaumen**
Das vorwiegende Aroma roter Trauben führt zu einer strukturierten Geschmacksnote mit schwarzen Früchten, Kirschen und einem Hauch von Gebäck.

**Passt zu**
Ideal als Aperitif oder zu getrüffeltem Kalbsfleisch, Entenconfit oder wildem Lachs.

**Trinkreife**
Jahrgang + 15 Jahre

**Produzent**
Seit 1763 ist die Familie Cattier im Besitz von Weinbergen, die dem berühmten Montagne de Reims in der Champagne angehören.
Familienoberhaupt Jean-Jacques Cattier und sein Sohn Alexandre Cattier stellen den Champagner mit nur sechs weiteren Personen auf traditionelle Art und Weise her: Von der Traubenlese bis hin zur Fertigstellung geschieht alles von Hand. Jede Cuvée reift in einem der tiefsten Keller der gesamten Champagne-Region. Sie enthalten einen Liqueur de Dosage, der neun Monate in Eichenfässern ruht, bevor er jeder Flasche eine ausgezeichnete und unerreichte Qualität verleiht.

Die außergewöhnliche Metallflasche wurde einst für das berühmte französische Modehaus André Courrèges ersonnen. Jede einzelne ist von Hand gefertigt und trägt sowohl zwei Pikas-Banderolen als auch vier von Hand angebrachte Zinnetiketten. Die markante Flasche wird in einer schwarz lackierten, eleganten Holzkiste aufbewahrt. Jede dieser Boxen ist mit Samt gefüttert und mit einem gravierten Typenschild versehen. Pracht und Stil der französischen Modewelt trifft auf Armand de Brignac.



VALENTIN
WINE

# Armand de Brignac Rosé

**Region**

Der Champagner ist wohl der Edelste unter den Schaumweinen. Dies wird seinem Herstellungsverfahren, dem Champagnerverfahren mit jahrelanger Autolyse, handrütteln und Degorgieren zugeschrieben.
Der Landstrich Champagne lag im Kreuzungspunkt von zwei bedeutenden Handelsstrassen, die Eine in Nord-Süd-Ausrichtung zwischen Flandern und der Schweiz. Und die Zweite verlief zwischen dem Rhein und Paris. Diese Lage war einerseits die Ursache für viele Schlachten und Kämpfe brachte aber andererseits dem Landstrich Wohlstand.
Die Champagne umfasst ca 30'000 Hektare Anbaufläche und ist für seine Kreideböden bekannt. Das kühle kontinentale Klima ist hervorragend für die Säurebildung, die wertvoll für jeden Champagner ist und ihm seine "Spritzigkeit" gibt. Vielfach reifen die Champagner viele Meter unterhalb der Erdoberfläche inmitten der berühmten "Kreidekeller" zu Premium- und Jahrgangschampagnern heran.
Die Hauptanbaugebiete der Champagne währen folgende:
Montagne de Reims; Vallée de la Marne; Côte des Blancs, Côtes de Sézanne und Côte des Bar. Die Hauptrebsorten zur Champagnerherstellung sind Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier. Neben Pinot Blanc sind viele andere zur Herstellung zugelassen, welche einen geringen Anteil ausmachen.
Über ein Drittel der Anbaufläche ist mit Pinot Noir bestockt, welche die Grundlage des Champagners ist. Sie liefert dem Cuvée Tiefe und Frucht. Der Chardonnay nimmt ein Viertel der Rebfläche ein und steuert Fruchtigkeit, Eleganz und Samtheit bei. Weniger als ein Drittel ist mit Pinot Meuniertrauben beflanzt und gibt dem Champagner die beliebte Fülle.