



Champagne Rosé

Producent:	Champagne M. Hostomme
Område:	Champagne
Land:	Frankrig
Alkohol:	12,0
Druer:	Pinot Noir, Pinot Meunier

Hostommes Champagne Rosé er en delikat og feminin Champagne, som brillerer med elegance og finesse.

I mere end 100 år har familien Hostomme lavet Champagne primært fra de berømte, "hvide", kalkede bakker i Côte de Blancs i Champagne. I dag tæller domænet ca. 22 ha, hvor af en stor andel er fremragende terroirs med Grand Cru-status. Nærmere bestemt i Chouilly sydøst for Epernay. Her har Laurent Hostomme siden 1993 været ansvarlig for driften af domænet, der siden 2016 desuden har kunnet bryste sig af en HVE-certificering (High Environmental Value). Certificeringen var et helt naturligt tiltag, da man hos Hostomme altid har praktiseret af frembringe Champagne så bæredygtigt som overhovedet muligt.

Druerne til denne kommer dog ikke fra Côte de Blancs, men derimod fra Vallée de Marne.

Efter en dobbeltselektering af druerne - først under høsten og sidenhen ved ankomsten til vineriet - forløber vinificeringen med en kølig udblødning af skallerne i 48-72 timer (Saignée-metoden) og en temperaturkontrolleret gæring på stål. Herefter gennemgår vinen 24 måneders lagring på flasken, hvorefter den degorgeres med 6 gram/l sukker, før den slutteligt hviler 3 måneder yderligere inden frigivelsen

Vinbeskrivelse:

Vinens klare, lyserøde kulør efterfølges af rene, klare aromaer af udtalt jordbær, hindbær, røde æbler, fersken og brioche.

I smagen ruller den blødt og svævende elegant over tungen, hvor den cremede mousse, saftige syre og delikate finale skaber en særdeles afbalanceret og sprød rosé-Champagne, som stråler af charme.



Druesammensætning:

70% Pinot Noir

30% Pinot Meunier

Flaskehalsen:

94 point

Beskrivelse af producenten

I mere end 100 år har familien Hostomme lavet Champagne primært fra de berømte, "hvide", kalkede bakker i Côte de Blancs i Champagne. Côte de Blancs er Chardonnay-land, hvilket også primært gør sig gældende for Hostomme, hvor flertallet af vinene er Blanc de Blancs (100% Chardonnay). Derudover supplerer man med en andel Pinot Noir og Pinot Meunier fra Vallée de Marne.

Generelt er der tale om sprøde, syrefriske vine med udtalt mineralitet, som gør vinene ekstremt fokuserede.

"...pure and linear Champagnes of remarkable finesse and freshness."

- Stephan Reinhardt, The Wine Advocate

I dag tæller domænet ca. 22 ha, hvoraf en stor andel er fremragende terroirs med Grand Cru-status. Nærmere bestemt i Chouilly sydøst for Epernay. Her har Laurent Hostomme siden 1993 været ansvarlig for driften af domænet, der siden 2016 desuden har kunnet bryste sig af en HVE-certificering (High Environmental Value). Certificeringen var et helt naturligt tiltag, da man hos Hostomme altid har praktiseret af frembringe Champagne så bæredygtigt som overhovedet muligt.