Coates & Seely Rosé NV

England / Hampshire

Høyoppløselig bilde

9 501611 916663

Coates & Seely ble etablert i 2007 av Christian Seely og Nicholas Coates - to nære venner med en felles visjon om å lage engelsk musserende vin på høyeste nivå. Christian Seely er kjent fra blant annet Château Pichon Longueville, Château Suduiraut og Quinta do Noval, mens Nicholas Coates har bakgrunn fra finans og forretningsutvikling.

Vingården holder til i North Hampshire Downs, et kalkrikt landskap av samme geologiske opprinnelse som Champagne. I dalen Wooldings, hvor de i dag dyrker 12 hektar vinmarker med Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier, finner man ideelle forhold for klassisk musserende vin. V-formen på dalen fanger varme, og de bratte skråningene gir optimal soleksponering - avgjørende i dette kjølige klimaet.

Vinene lages etter såkalt Méthode Britannique, som bygger på franske tradisjoner, men med teknologiske forbedringer. Produksjonen skjer med stor presisjon: druer og most beskyttes av nitrogen gjennom hele prosessen frem til gjæring, det benyttes spesialtilpassede vinpresser for musserende vin, og modningen skjer i både ståltank, brukte eikefat og betongegg - alt for å skape vin med dybde, finesse og presisjon.

Coates & Seely Rosé NV er en musserende vin som uttrykker det unike terroiret i North Hampshire. Laget på klassiske druesorter og produsert etter tradisjonelle metoder, reflekterer denne vinen produsentens dedikasjon til kvalitet og håndverk. Den har blitt anerkjent for sin eleganse og kompleksitet, og regnes blant de fremste engelske musserende rosévinene.

Type	Musserende
Klassifikasjon	English Quality Sparkling Wine - Hampshire
Produsent	Coates & Seely
Druetyper	65% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier
Vinifikasjon	Håndhøstede druer presses skånsomt. Gjæring skjer i temperaturkontrollerte ståltanker for å bevare fruktighet og friskhet. Vinen modnes på bunnfall i 2 til 2,5 år, med tilsetning av reserveviner fra ett til to årganger for økt kompleksitet. Etter dégorgement hviler vinen ytterligere 6 måneder på kork før salg.
Lagring	Modnet i 2 til 2,5 år på bunnfall, med ytterligere 6 måneder på kork før salg.
Analyse	Alkohol: 11,5 % Sukker: 5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 5 år.
Karakteristikk	Lys lakserosa farge med fine, vedvarende bobler. Aromaer av friske røde bær som jordbær og bringebær, kombinert med subtile florale toner og et hint av brioche. Smaken er frisk og balansert, med kremet tekstur, livlig syre og en lang, mineralsk avslutning.

Volum 0,75 L	**Varenummer** 14729601	**EPD-nr** 2702835	**Pris Vinmonopolet** kr. 549,90
Antall i kasse 6	**Sortiment**	**SAP nr** 35717 Status: Skaffevare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen ·

SOLERA
BEVERAGE GROUP