

Naam van de wijn: Palmer Cuvée Rubis Rosé Brut

Producent: Champagne Palmer

Herkomstbenaming: Champagne AOC

Druivenras(sen): chardonnay, pinot noir, pinot meunier

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Champagne Palmer & Co is het wereldberoemde merk van de Société Coopérative de Producteurs des Grands Terroirs de la Champagne... Geboren in Avize in 1947 onder de naam Coopérative des Producteurs des Grands Crus de Champagne, het bedrijf verhuisde in 1959 naar het centrum van Reims. Dankzij een zeer uitgebreid netwerk van samenwerkende wijnbouwers, beschikt Palmer & Co over een breed aanbod aan kwaliteitsdruiven van een vijftigtal cru wijngaarden. Het gemiddelde op de Cru schaal ligt rond 95%! Het gros van de druiven komt uit de Montagne de Reims (chardonnay), Sézanne (chardonnay), Verzenay en Mailly (pinot noir). In totaal gebruikt Palmer & Co gemiddeld 40% chardonnay, 50% pinot noir en 10% pinot meunier als basis voor alle wijnen.



Vinificatie (wijnbereiding): Voor deze Rubis Rosé champagne gebruikt Palmer de gewone Brut zonder jaartal en voegt er rode wijn aan toe. De rode wijn wordt gemaakt van streng geselecteerde druiven. De verhouding is 85% Brut en 15% rode, stille wijn uit de champagne wijngaarden.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: helder lichte zalmkleur, aanhoudende, weelderige mousse. Veel fruit in de neus (aardbeien, rode aalbessen, kersen) met nuances van specerijen, vanille en kaneel. Mild, rond en vlezig in de mond, niet te strak in zijn zuur, vol van smaak en structuur. Zeer fruitige finale met aardbeien in de hoofdrol. Serveren: 8-10°C. Bewaren: jong drinken of enkele jaren na aanschaf te bewaren.

Culinair advies: een verrukkelijk aperitiefwijn voor de liefhebbers van niet al te droge wijnen en in het bijzonder tijdens de herfst en wintermaanden. Fantastisch als lounge en after-dinner wijn. Aan tafel combineert het prima met gevogelte, eend en wit vlees geserveerd met een rode vruchtensaus. Eveneens aanbevolen bij zachte, romige verse kazen met aardbeien coulis en verse aardbeien, of bij kleine rode vruchten taartjes of gebak (clafoutis).

Smaaktype: Mild, licht, fruitig, elegant, aromatisch