

M.V. Hatt et Söner Rosé Premier Cru



Land	Frankrike
Region	Champagne
Distrikt	Côte des Blancs
Druva	Chardonnay, Pinot Noir
Årgång	M.V.
Storlek	750 ml
Pris	Se prislista.

M.V. Rosé är gjort på 85% Chardonnay och 15% Pinot Noir som får lagras 50% på franska ekfat och 50% på ståltank innan den får ligga 4 år på jästfällningen.

Vinet har 10 g socker och får tack vare ekfats-lagringen en fyllighet tillsammans med en frisk hög syra från den stora andelen Chardonnay-druvor.

Vinet passar utmärkt till stekt eller grillad tonfisk med grillade grönsaker och dijonnaise. Drick det gärna redan nu eller inom fem år.

HATT *et* SÖNER



HATT *et* SÖNER är grundat av två familjer, den franska vinodlarfamiljen Vallois, som planterade sin första vinranka i Champagne 1865, och den svenska vinhandlarfamiljen Ruscon.

HATT *et* SÖNERs vingårdar ligger uteslutande i Côte des Blancs, och enbart Premier Cru- och Grand Cru-vingårdar används.