

Världens bästa rosé kommer från Champagne!

Ge det en tanke. Det är inte ofta som rosévinet benämns med samma respekt som vita och röda viner utan istället är det något som vi uppfattar som charmigt, lättsamt och obekymrat läppjande. Men då har vi inte pratat om världens bästa rosé - den från Champagne. Dags för tredje och sista delen i Pol Roger-serien som avslutas med husets Brut Rosé från superåret 2012!



Varför är då rosé från Champagne så bra och hur kommer det sig att ett vin med cirka åtta år på nacken ännu har massor kvar att ge? Till skillnad från övriga så är regionen Champagne den enda som faktiskt får blanda vitt och rött vin för att skapa en rosé. Det ger viner med en helt annan struktur och förklarar varför de såväl utvecklas som håller i många år. Pol Roger baserar sin rosa 2012:a på husets Brut Vintage. Till det adderas 15 procent av ett stilla rött vin från de bästa lägena i Montagne de Reims precis innan buteljering och den andra jäsningen. Sedan lagring i sex år på sin fällning innan lansering. Rätt seriös rosé, eller hur?

Niklas om 2012 Pol Roger Brut Rosé

Redan färgintrycket får mina förväntningar att accelerera för det är så vackert att skåda den rubingnistrande djupa rosényansen i 2012:an. Och om det visuella är inbjudande så ska vi inte tala om doften som från första sniff är härligt vidöppen och slösande rik i sin rödbärga frukt. Smultron och jordgubbar som rullats i socker tar täten, får sällskap av örtstjälkiga nyanser, en och annan kaksmula och lime samt en maritim hint. Smaken smeker, bjuder på initial rondör i frukten innan den rätar på ryggen och blir sådär stram och ståtlig med vinös känsla, krydda och maritima nyanser. Läskande rent och en fröjd att dricka redan idag även om strukturen finns för flera års lagring och utveckling. Till syvende och sist handlar det om hur du föredrar din roséskumpa.

Intryck: 93 LGP

Årgångsrosén från Pol Roger kostar 599 kr för en flaska, har artikelnummer 77071 och finns i närmare 80 Systembolagsbutiker. Till resten beställer du **champagnen utan extra kostnad >>>**

Del 1 i serien finner ni HÄR >>>

Del 2 i serien finner ni HÄR >>>