

# CHAMPAGNE PIERSON CUVELIER RATAFIA ROUGE

---



## Beskrivelse

Denne usædvanligt lækre Ratafia Rouge har en rund og fyldig smag af røde bær og en helt fantastisk farve.

## Pairing

Nyd den til ost og desserter - og i juletid til risalamanden.

## Producent

François Pierson

## By/Område

Louvois / Montagne de Reims

## Druer

100% Pinot Noir fra gamle vinstokke.  
Druerne håndsorteres.

## Vinifikation

Når den rette kraft og farve er opnået ved presning, separeres saften fra skindet før saften begynder at fermentere.

Saften blandes med to slags spiritus også lavet af familiens Pinot Noir druer; nemlig "Fine de Rouge" og "Marc de Rouge" - og den skønne Ratafia Rouge fremtrylles.

18% alc.

Flasken indeholder 0,5 liter

---

## Champagne Pierson Cuvelier

Hos champagne Pierson Cuvelier producerer familien årligt 110.000 flasker champagne samt en mindre mængde Ratafia Rouge og Bouzy Rouge.

Produktionen varetages i dag af Francois Pierson i samarbejde med dennes hustru, datter og søn.

Der høstes fra egne 11ha marker primært Pinot Noir druer, og kun den bedste saft fra 1. pres benyttes til egne champagner.

Francois Pierson har fokus på kvalitet og smag frem for branding, og er meget stilsikker i sine champagner, der er kendetegnet ved god lang smag og fine bløde bobler.

Familiens marker ligger rigtigt godt placeret i 12 Grand Cru og 1. Cru områder, og der kommer da også ofte tilbud fra andre huse om at købe familiens marker...men de er helt sikkert ikke til salg.