



Champagne Irroy Brut Rosé, Reims, Frankrig

Champagne Irroys historie går tilbage til 1600-tallet. På det tidspunkt omgav vinmarkerne "Chateau de Irroy en Champagne" og Avenay-klostret var kendt for deres lækre vine, som blev givet til deres fornemme gæster. Slottet og klostret blev ødelagt under den franske revolution, men vinmarkerne forblev og i 1820 erhvervede Ernest Irroy og hans bror vinmarkerne. Champagne Irroy blev et af de helt "store" Champagnehuse og brødrene ledte med stor succes Champagne huset frem til 1955, hvor de solgte det til Champagne Taittinger.

Siden 1970'erne har Champagne Taittinger satset på Irroy som et brand, der hovedsageligt var til det franske hjemmemarked. Det er i dag teamet fra Taittinger, der laver Champagne Irroy ud fra de guidelines, som huset stifter Ernest Irroy udstak tilbage i 1820. Champagnen er et blend af vine fra mere end 25 forskellige parceller. Der produceres i dag kun Non Vintage Cuvée, Extra Brut og Rosé Brut, begge med dominans af Pinot Noir.

Champagne Irroy Brut Rosé

Duften domineres af friske røde frugter som kirsebær og ribs. Derefter begynder aromaer af bagværk at udvikle sig. Smagen er generøs og blød, understreget af et strejf af sprødhed og noter af solbær. Den let tanninprægede afslutning kombineret med grapefrugtens syrlighed understøtter vinens struktur og giver den en fin spændstighed.

Champagnen kan anbefales til skaldyr, fisk og fjerkræ.



Årgang

NV.

Distrikt

Champagne AOC.

Druesorter

80% Pinot Noir/Pinot Meunier
og 20% Chardonnay.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk