

Champagne Janisson 'Brut Rosé'

Appellatie : AOC Champagne

Domein : Maison Janisson & Fils,
Verzenay

Dit domein, gelegen in Verzenay, werd opgericht in 1923 door Maurice Janisson. De huidige eigenaar, de kleinzoon van Maurice Janisson, is gezegend met de kennis van zijn grootvader en vader.

De wijngaarden van het domein liggen verspreid over de champagnestreek: Montagne de Reims (Pinot Noir), Côtes des Blancs (Chardonnay), Vallée de la Marne (Pinot Meunier) en Côtes des Bar (Pinot Noir). Deze diversiteit laat hen toe een uitgebreid gamma aan champagnes te produceren met elk hun authenticiteit en constante kwaliteit. De champagnes en het domein worden dan ook door kenners de hemel in geprezen en mochten reeds verschillende onderscheidingen ontvangen.

Druivensoorten : 90% Pinot Noir
10% Chardonnay

Rosé : Assemblage

Dosering suiker: 7g/l

Alcohol Percentage: 12%

Degustatie Notities :

Oog: Schitterende zalmroze kleur. Fijne bubbels.

Neus: Verleidelijk bouquet met zachte aroma's van bloemen en confituur met lichte houttoets.

Mond: De aanzet is direct en soepel. Veel fruit in deze klassevolle champagne met duidelijk waarneembare aroma's van gekonfijt fruit, kweepeer en gedroogde abrikozen. Delicate smaken in een ongekennde aromatische frisheid met lange afdronk.



Champagne Janisson 'Brut Rosé'

Appellation : AOC Champagne

Domaine : Maison Janisson & Fils,
Verzenay

La maison Janisson&Fils, située à Verzenay, a été fondée en 1923 par Mr Maurice Janisson. Aujourd'hui c'est le petit-fils Manuel Janisson, qui mène le domaine avec la même passion et savoir-faire de son grand-père.

Le vignoble de la maison Janisson est reparti sur les principaux coteaux qui constituent le terroir champenois : Montagne de Reims (Pinot Noir), Côtes des Blancs (Chardonnay), Vallée de la Marne (Pinot Meunier), Côtes des Bar (Pinot Noir). Cette diversité territoriale associée aux particularités des différents cépages offre une palette d'assemblages unique pour créer des vins harmonieux et authentiques d'une qualité constante. Les parcelles sont situées sur certains crus prestigieux.

Cépages : 90% Pinot Noir
10% Chardonnay

Rosé : Assemblage

Dosage: 7g/l

Taux d'alcool: 12%

Notes de dégustation :

Œil: Le vin est limpide et brillant. L'effervescence est suffisante pour former un cordon fin et discontinu. La couleur, melon-mangue, plus communément dénommé rosé saumonée sur les champagnes.

Nez: Le nez est composé de saveurs douces: guimauve, fleurs, confitures, avec une finale légèrement boisée. Les pâtes de fruits sont également présents.

Bouche: L'attaque est franche et souple. Beaucoup de fruits confits, du coing, d'orange et des abricots secs. Les saveurs sont délicates, la persistance aromatique est importante.

