



**MOUSSERANDE VIN, VITT TORRT**

**Crémant de  
Bourgogne** Nr 97043  
**Brut Cuvée S, 2013**

**169:-**  
Flaska, 750 ml

**Frankrike, Bourgogne, Crémant de Bourgogne**

Något utvecklad, nyanserad, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, rostat bröd, vit persika, citrus och nötter.

Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.



**SÖTMA**



**FYLLIGHET**



**FRUKTSYRA**



**APERITIF**



**FISK**



**SKALDJUR**

#### **Små partier**

Varan finns i begränsad mängd och/eller under begränsad tid.

#### **Säljstart**

2018-08-03

#### **Alkoholhalt**

12 %

#### **Färg**

Ljus, gul färg.

#### **Doft**

Något utvecklad, nyanserad doft med inslag av gula äpplen, rostat bröd, aprikos, vit choklad, kryddor, citrus och nötter.

#### **Råvaror**

65% pinot noir och 35% chardonnay.

#### **Producent**

Simonnet-Febvre



Chatta med oss

**Leverantör**

Tryffelsvinet AB

**Tillverkning/Vinifiering**

Traditionell metod, vilket bland annat innebär att efter jäsning på ståltankar eller ekfat, tappas det stilla vinet på butelj. För att vinet ska bli mousserande, tillsätts socker och jäst, så kallad liquer de Tirage. Buteljerna lagras därefter i svala källare. Efter avslutad lagring placeras buteljerna i lutade läge med flaskhalsen nedåt i ställningar. Lutningen ökas successivt till 90°. Därefter fryses jästfällningen som har samlats i flaskhalsen ner, och jästfällningen avlägsnas, så kallad degorgering. Det vin som gått förlorat i processen, ersätts med nytt vin, samt en liten mängd socker, så kallad dosage, innan vinet korkas igen. Dosagen i detta vin var 6 gram socker per liter.

**Odlingsområde**

Crémant de Bourgogne är sedan 1975 en appellation för mousserande vin från Bourgogne. Tillåtna druvsorter är aligoté, chardonnay, gamay, pinot noir och sacy.

**Förslutning**

Champagnekork-natur

**Kr/l - jämförpris**

225,33



Chatta med oss