

CRÉMANT DE BOURGOGNE GRAND LYS 2010

Art. nr 92361

Pris 255,50 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine Jean-Noël Gagnard

Ursprung Bourgogne, Frankrike

Varukategori Mousseerande viner

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir 100%

Alkoholhalt 12%

Sortiment Restaurang

Karaktär Vinet är mycket friskt med hög syra och en fin mousse. Smakprofilen är komplex och elegant, med toner av citrus, stenfrukt och rostat bröd, och avslutet är mycket långt.

Tillverkning Vinet gjordes enligt den traditionella metoden för mousseerande vin. De hela klasarna direktpressade mjukt för att undvika extraktion av färg från druvskalen, och musten fick sedan jäsa till basvin med endast sin naturliga jäst. Efter den andra jäsningen i flaska fick vinet vila 18 månader på sin jästfällning innan degorgering.

Passar till Potatischips med crème fraîche och löjrom.

