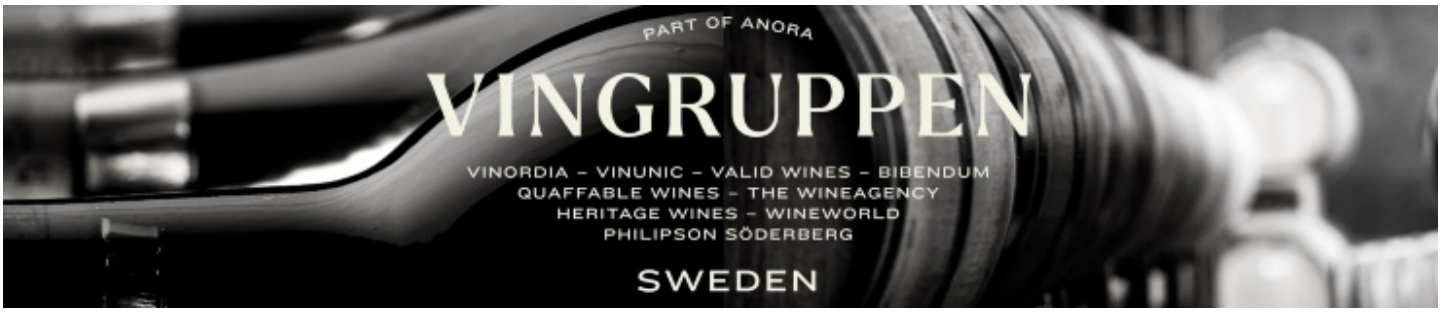

HAUT-MOULEYRE CRÉMANT DE BORDEAUX

Art. nr 1028041
Pris 109,00 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Château Haut-Mouleyre
Ursprung Bordeaux, Frankrike
Varukategori Mousserande viner

Druvor Semillon 80%, Merlot 20%
Alkoholhalt 12%
Sortiment Restaurang

Karaktär Haut-Mouleyre Crémant de Bordeaux har en angenäm doft med inslag av gula stenfrukter, persika, mogen citron och brioche. Smaken är torr och frisk med behagliga bubblor och trevlig fruktighet. I eftersmaken finner man både gula stenfrukter, nektarin, mineral och brioche.

Tillverkning Denna andra jäsning genomförs i flaskan enligt den traditionella metoden och vinet får vila med jästfällningen mer än 11 månader

Lagring Vinner inte nämnbart på lagring, men kan sparas ett år utan några problem.

Passar till Utmärkt som sällskapsdryck eller till det dukade bordet. Väljs med fördel till lätta och medelkraftiga anrättningar på fisk, skaldjur eller grönsaker. Det får gärna finnas lite syrlighet i tillagningen eller i tillbehören.

Information Crémant är i Frankrike en beteckning för mousserande viner framställt enligt den traditionella metoden, det vill säga den andra jäsningen på flaskan. Det finns idag följande Crémantviner i Frankrike, Crèmant d´Alsace, Crémant de Bourgogne, Crémant de Die och från följande områden, Bordeaux, Jura, Savoie, Limoux, och Loire. Det vill säga 8 olika områden. De största är utan tvekan de från Alsace och Bourgogne. Områdena har med få undantag likvärdiga regler vad det gäller skörd, tillverkning och lagring på jästfällningen. De som skiljer mest är tillåtna druvsorter. Crèmant de Bordeaux står för 8% av den totala crémant försäljningen. Château Haut-Mouleyre är en egendom som är belägen i kommunen Escoussans som ligger Entre deux Mers. Bäcken Mouleyre som rinner genom egendomen har gett slottets dess namn. Man producerar vin under ursprungsbeteckningarna Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Crèmant de Bordeaux samt Cadillac. Vingårdarna som har kalkrika lerjordar uppgår till 43 hektar och medelåldern på stockarna är 20 år.