

## La Maison du Cremant de Bourgogne Brut



Passer til:



## BESTILLINGSINFORMASJON

<b>Volum:</b>	0.75
<b>I kasse:</b>	6
<b>Emballasje:</b>	Glass
<b>Vinmonopol nr:</b>	10427101

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Musserende - Frankrike, Burgund, Bourgogne

**Produsentbeskrivelse:****Produktinformasjon:**

Francois Martenot holder til i Mersault i Burgund og har vinmakertradisjoner helt tilbake til 1800 tallet. Produsenten er meget opptatt av å vise det flotte jordsmonnet i Burgund og dette er hovedfokus i vinmakingen.

**Smaksnotater:**

Lys strågul farge. Duft av epler og toner av sitrusfrukt, innslag av brioche. Frisk og lett i munnen med fin mousse, smak av epler og sitrus.

<b>Årgang:</b>	NV
<b>Druetyper:</b>	Chardonnay, Pinot Noir
<b>Klassifikasjon:</b>	Cremant de Bourgogne
<b>Vinifikasjon:</b>	Tradisjonell metode. Druene presses i pneumatiske presser straks de kommer til vineriet. Fermentering i ståltanker. Andre gjæring på flaske med lagring i 12 mnd før degorgering.
<b>Alkohol:</b>	12.5 %vol
<b>Sukker:</b>	7.32
<b>Syre:</b>	7.38
<b>Serveringstemp.:</b>	8-10
<b>Lagring:</b>	Minimum 15 mnd
<b>Holdbarhet:</b>	2-3