

## Gusbourne Blanc de Blancs 2015



Passer til:



## BESTILLINGSINFORMASJON

<b>Volum:</b>	0.75
<b>I kasse:</b>	6
<b>Emballasje:</b>	Glass
<b>Vinmonopol nr:</b>	11756101
<b>Vinmonopol pris:</b>	kr 400,00

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

Musserende - England, Kent

**Produsent:** Gusbourne

**Webside:** <https://www.gusbourne.com/>

**Produsentbeskrivelse:**

Den originale Gusbourne Estate i Appledore, Kent kan dateres tilbake til 1410. I 2004 tok Andrew Weeber over eiendommen med en klar visjon og et eneste mål: å lage den beste Engelske musserende vinen med kvalitet som kan måles mot de beste musserende viner fra hele verden.

**Produktinformasjon:**

Blanc de Blancs er flaggskip vinen til Gusbourne. Det brukes handplukket Chardonnay druer, merparten er fra Burgund klone. Vinen er lagret på bunnfallet minimum 42 måneder etterfulgt av 6 måneder på flaske før de slippes til salgs. Fint og tørt vær hele sesongen og i august kom endelig regnet. Druene ble høstet tidlig, ferdig 7e oktober. 2014 har legat på bunnfallet i minimum 42 måneder.

**Smaksnotater:**

Lys gylden med fine små bobbler. Klassiske Chardonnay aromaer som sitrus, grønne epler, modne pærer og sitronskall. Veldig direkte nese. Tydelige mineraler og syre. Fantastisk balanse og finesse. Kremete struktur og munnfølelse. Lett touch av ristet hasselnøtter, toast og smør. Sitter lenge og godt i munnen.

<b>Årgang:</b>	2015
<b>Druetyper:</b>	100 % Chardonnay
<b>Vinifikasjon:</b>	Whole bunch press der vinen naturlig får 'settle' i 24-36 timer. Gjæring skjer under 10 dager på 18-20 degrees C med en gjær spesiell for musserende viner. Gjæret i temperatur kontrollert ståltank (en liten del på gammel eik). 100% Malolaktisk gjæring. Ligger på bunnfall minimum 42 måneder. Denne vinen er tappet på flaske 21/22 April 2015.

<b>Alkohol:</b>	12.0 %vol
<b>Sukker:</b>	7
<b>Syre:</b>	7,6
<b>Serveringstemp.:</b>	12-15 grader
<b>Lagring:</b>	Minimum 42 måneder
<b>Holdbarhet:</b>	5-10 år