



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM  
VINHANDEL

## Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs Brut

<b>Producent</b>	Paul Delane
<b>Hemsida</b>	Saknas
<b>Område</b>	Bourgogne
<b>Jordbruk</b>	Konventionellt
<b>Druva</b>	90 % Pinot Noir, 10 % Gamay
<b>Förslutning</b>	Naturkork
<b>Alkohol</b>	12,5 %
<b>Socker</b>	11,0g/l
<b>Syra</b>	7,1 g/l
<b>Fat</b>	Nej
<b>Beskrivning</b>	Klart ljusgul i färgen. Doften har toner av jäst och bröd med inslag av citrus. Fyllig smak med en pigg syra och fin mousse, lättsam och elegant.
<b>Om vinet</b>	Vinifiering enligt champagnemetoden. En lite ovanlig Cremant de Bourgogne eftersom det är en Blanc de Noir. Vanligtvis används bara Chardonnay i Cremant härifrån. De blå druvorna ger mer fyllighet åt vinet.
<b>Producent</b>	Källare i Saint-Bris-le-Vineux som är specialiserad på Cremant och som gör flera olika cuvéeer. Första plats i Weinwirtschaft 2011 i klassen "Traditionell Champagnemetod Frankrike.

