

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT RÉSERVE MAISON ALBERT BICHOT



BELIGGENHED

Bourgogne

VINDRUER

Chardonnay 60%, Pinot Noir
40%

TERROIR

Ler-ler jordbundstyper

PRÆSENTATION

Vores Crémant de Bourgogne Brut Réserve er lavet af druer fra nord og syd for Bourgogne (Châtillonnais, Côte Chalonnaise og Mâconnais). Variationen af druesorter, der anvendes, og valget af deres oprindelse stammer fra søgningen efter en balance mellem Chardonnay (spænding, hvide blomster, mineralitet) og Pinot Noir (frugtagtig, tæthed, vinøsitet). Denne cuvée vil finde sin originalitet i en knowhow, der kombinerer vinbaseens vinøsitet med spændingen fra en meget

VINFREMSTILLING/LAGRING

Opdræt af grundvin: 90% i termoregulerede ståltanke, 10% i egetræsfade i 6 måneder
Reservevine: 15%
Lagringstid på gærflasker: 18 til 20 måneder før degorgering
Dosering: 7 g/L

SMAGNING

Fine og regelmæssige bobler. En næse af citrusfrugter (lime, rosa grapefrugt) og hvide blomster går forud for en mundfuld af livlighed og friskhed. Smuk længde i munden, ren og præcis.

SERVERING

Server meget køligt mellem 8 og 10°C.
At nyde inden for 3 år.

MADPARRINGER

Ved appetitvækkeren
Fisk og skaldyr fint tilberedt

ANERKENDELSE

Vin & Ånder: 89/100
Wine Spectator: 90/100

