

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT ROSÉ
MAISON ALBERT BICHOT



BELIGGENHET

Bourgogne

DRUER

Pinot Noir 60%, Chardonnay
40%



TERROIR

Le texte "Sols argilo-calcaires" se traduit en norvégien par "Leir-kalkstein jord".



PRESENTASJON

Vår Crémant de Bourgogne Brut Rosé kommer fra druer fra Côte Chalonaise for Pinot Noir og Auxerrois for Chardonnay. Hver druesort gjæres separat for å oppnå den beste uttrykket av sitt opphav.

VINLAGING/MODNING

Vinproduksjon: 8-9 måneder i termoregulerte ståltanker
Lagring på bunnfallet: Minimum 12 måneder før degorgering, deretter 3 ekstra måneder før tilgjengeliggjøring
Dosering: 10 g/l.

SMAKSPRØVER

Fine og jevne bobler. Etterfulgt av en munnfull av små røde frukter (solbær, bringebær) og sitrusfrukter, følger en livlig og frisk munnfølelse.

PASSER TIL

Server veldig kaldt mellom 8 og 10°C.
Å nyte innen 3 år.

MATSAMMENKOBLINGER

Ved aperitiff
Middelhavsmat eller asiatisk
Frukt desserter

UTMERKELSER

Vin Spectator: 87/100

