

Sigva

Hommage á Gaston Burtin Blanc de Blanc

Artikelnummer: 5731301

Ursprung: Epernay

Druva: 100% Chardonnay

Årgång: 2018

Volym: 750ml ml

Förpackning: Glasflaska med naturkork

Kategori: Mousserande vin



Smakbeskrivning:

Denna cuvée är gjord på enbart Chardonnay!

Klar gul färg. På näsan har vi noter av vita blommor och citrus samt en utvecklad ton av toffee.

I Smaken hittar vi citrus, kvitten, mandelkex samt dulce de leche.

Skörd/Vinifikation:

Trots en period av frost i april, gjorde den varma och soliga våren långa och lovande skördar. Dessa förhållanden har förändrats under sommaren, med hög nederbörd i vissa områden. Under alla odds så uppnådde Chardonnay-druvorna optimal mognad och de fina och fräscha egenskaperna som är karakteristiska för sorten.

Vinet görs på den traditionella metoden och har legat på sin jästfällning i 4år.

Vinet är torrt med endast 8 gram socker.

Passar till:

Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.

Våga prova detta till en cream brulé. Den höga syran samt brulé tonerna som finns i bubblen passar på ett sett som är magiskt.