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 bubblet passar på ett sett som är magiskt.