Richard Crémant du Jura Blanc de Blancs Brut Natur



Artikelnummer: 2875
Ursprung: Jura
Druva: Chardonnay
Årgång: NV
Volym: 750 ml
Förpackning: Flaska
Kategori: Mousserande vin

Smakbeskrivning:

Richard Crémant du Jura Blanc de Blancs Brut Natur är ett mousserande vin med en väl integrerad ’mousse’. Vinet har en nyanserad och frisk smak med tydlig fruktighet med framträdande karaktärer av apelsin, mineral och aprikos. De typiska tonerna av rostat bröd, pomerans och nougat gör sig väl påmind i den långa finishen.

Skörd/Vinifikation:

Regionen Jura i östra Frankrike som ligger precis mitt emellan Bourgogne och Schweiz. Här är klimatet svalt och vingårdarna är ofta placerade i sluttningar i söderläge för att dra nytta av soltimmarna. Just mousserande vin från Jura, kallad Crémant du Jura, är ett mousserande vin som både inom Frankrike och internationellt ses ha väldigt högt anseende. Själva appellationen Côtes du Jura etablerades i slutet på 1930-talet och sedan dess har producenter som bär ursprunget på etiketten en följd av bestämmelser som säkerställer vinet kvalitet.

Vinet är tillverkat av druvan Chardonnay och kan således kallas ”Blanc de Blancs”. Enligt regelverket i Jura så måste mousserande vin lagras på sin jästfällning i minst nio månader för att få betecknas som ”Cremant du Jura”.

Detta vin är gjort enligt traditionell metod vilket innebär att vinet har fått sina bubblor via en andra jäsning på flaska. Ofta den flaska det sedan säljs i. Efter att man tillverkat ett stilla basvin tappas det på butelj. För att vinet ska bli mousserande tillsätts socker och jäst, så kallad liquer de tirage. Flaskan lagras sedan i svala källare där jästen långsamt äter upp sockret och kolsyra bildas. Efter månader och ibland flera års lagring placeras buteljerna i lutande läge med flaskhalsen nedåt. Successivt ökas lutningen till 90 grader och jästfällningen som samlats i flaskhalsen fryses. Kapsylen lossas och den frysta jästfällningen avlägsnas, så kallad degorgering. Flaskan toppas upp med nytt vin samt en liten mängd socker, så kallad dosage, och försluts igen.

Passar till:

En ypperlig kandidat till det festliga minglet, till de ursprungstypiska ostarna från Jura som Comté och Mont d’Or eller till de ugnsgratinerade havskräftorna.