

Charles de Fère Crémant du Jura Grands Crêts Brut N.V



Lys strågul farge, noe grønnskjær. Aroma preget av friske, grønne epler, ristet brød, blomster og urter. Tørr, frisk vin med elegante bobler, sitruspreget og integrert autolysepreg. Behagelig ettersmak.



60 % Chardonnay og 40 % Pinot Noir



Håndplukkede druer fra høytliggende vinmarker i Jura. Nøye selektering av druene før en nensom pressing hvor kun første pressing blir brukt. Hver plott vinifiseres for seg i temperaturkontrollerte ståltanker hvor de modnes i 4 måneder før de tappes på flaske for annegangsgjæring.



Annegangsgjæring på flaske med lagring på bunnfallet i 12 måneder før vinen degorgeres og tilsettes en dosage som tilsvarer 6,7g/l.

kr

Alkohol: 12,0%

Vinmonopolet:

Basisutvalget, kat. 6

7817701

Produsent	Type	Land	District
Charles de Fère	Musserende	Frankrike	Jura
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
6,7	5,4	75 cl	6