

Louis Bouillot Crémant de Bourgogne Perle de Jade Brut N.V



Lys strågul farge med noe grønnskjær og elegante bobler. Eplepreget aroma med toner av kaprifol, noe sitrus og ristet brød. Tørr vin med herlig friskhet, fin konsentrasjon og en god munnfølelse med små, behagelige bobler. Lang ettersmak med et tydelig autolysepreg.



67% Aligoté, 24% Pinot Noir, 7% Chardonnay og 2% Gamay



Håndplukkede druer fra økologiske vinmarker primært i Hautes Côtes de Beaune og Côte Chalonnaise. Nøye selektering og pressing med pneumatisk presse med kald luft. Hver plot vinifiseres for seg, gjæring på temperaturkontrollerte ståltanker.



Etter blanding modnes vinen i 12 måneder på bunnfallet før den degorgeres.

kr

Alkohol: 12,0%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

13111801

Produsent	Type	Land	District
Louis Bouillot	Musserende	Frankrike	Burgund
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
12,2	8,8	75 cl	6