

Louis Bouillot Crémant de Bourgogne Perle de Vigne N.V



En spennende druesammensetning gir den rette harmoni mellom struktur, frukt og finesse. Klar, gyllen farge med hint av rosa. Frisk, fruktig med aroma av mandel og toast. Vinen har en god mousse med nuanser av fersken og ville blomster. I smaken er den tørr, med god friskhet og samtidig en velour som gir den god fylde



60% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 5% Gamay og 5% Aligote



Kun første pressing brukes, første gangsgjæring på ståltanker før tradisjonell annengangsgjæring på flaske.



Lagres 12 måneder på bunnfallet på flaske før den degorgeres

kr

Alkohol: 12%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

19387507

| Produsent | Type | Land | District |
|----------------|------------|-----------|--------------|
| Louis Bouillot | Musserende | Frankrike | Burgund |
| Sukker (g/l) | Syre (g/l) | Volum | Ant. i kart. |
| 8 | 5,88 | 300 cl | 1 |