

Chavy-Chouet Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut

Musserende vin / Frankrike / Burgund

Produsent: [Domaine Chavy-Chouet](#)

Land: Frankrike

Distrikt: Burgund

Område: Crémant de Bourgogne

Drue: 100% chardonnay

Veil. pris horeca: 271.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 369.9,-

EDP nr. : 5974688

SAP nr. : 9073550

Vinmonopol nr. : 14191001

Innhold:

Syre:5.0

Sukker:< 3

Alkohol:12,5 %



Om produsenten

Domaine Chavy-Chouet har blitt drevet av Romaric Chavy siden 2006, og de har i dag 15 hektar vinmark fordelt rundt i Meursault, Puligny-Montrachet, Saint-Aubin, Volnay og Pommard. Han jobber økologisk og er ekstremt nøye med arbeidet både i vinmark og kjeller. Hver eneste vinstokk blir besøkt og ivaretatt minst 12 ganger i løpet av et år. Vineriet er en perfekt blanding av det moderne og det tradisjonelle. Minimal intervensjon og veldig fokus på å holde det rent gir viner som er friske, elegante og med masse energi.

Vinifikasjon

Laget av vin fra 7 år gamle vinstokker som er plantet i Puligny Montrachet, primært jordsmonn av leire.

En Cremant de Bourgogne som er laget på champagne-metoden med andregangsgjæring på flasken. Her er vinen laget av unge chardonnay-druer fra Puligny-Montrachet, som gjæres på fat før vinen legges i kjelleren i 18 måneder for lagring her før digorgering. En ekstremt elegant musserende vin for alle festlige anledninger, i tillegg er den en fin match til skalldyr, dim sum og fisk.

Smaksbeskrivelse

En ren og elegant cremant, med aromaer av sitrusfrukter, eple, aprikos og hvite fersken, fine bobler. Eple og asiatisk pæresmak, en rund munnfølelse og en ren finish.

Passer til

Apertiff/avec, Fisk, Skalldyr