

## 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

Aperitiff/avec, Fisk, Skalldyr