

Bougrier Collection Chardonnay 2024



Gyllengul. Aroma av fersk smør, nøtter og ristede mandler. Fylldig og fruktig.



100% Chardonnay



Druene høstes ved optimal modenhet, men uten overmodning. Klassisk hvitvinsvinifikasjon: pressing, klaring og alkoholgjæring med kontrollert temperatur mellom 15–20 °C. Modning på fine bunnfall i rustfrie ståltanker, slik at vinen kan berikes og utvikle et visst lagringspotensial, samtidig som all den aromatiske friskheten til Chardonnay bevares.



Lagret minimum 6 måneder på bunnfall i rustfrie ståltanker.

kr

Alkohol: 11,5%

Vinmonopolet: Bestillingsutvalget 20105901

Produsent Famille Bougrier	Type Hvitvin	Land Frankrike	District Loire
Sukker (g/l) 0,2	Syre (g/l) 7	Volum 75 cl	Ant. i kart. 6