

Bougrier Collection Muscadet Sevre & Maine 2024



Lys gulgrønn farge. Duft av friske sitrusfrukter – som sitron og grapefrukt – supplert av modne frukter og diskrete urteaktige toner som er typiske for Sauvignon Blanc. I munnen er den livlig og velbalansert, med en myk tekstur og en ren, forfriskende syre. Avslutningen byr på nyanser av tropisk frukt og en delikat fylde fra modning på bunnfall, noe som gir vinen dybde og kompleksitet uten å overdøve dens sprø friskhet.



100% Melon de Bourgogne



Vinifikasjon ved lav temperatur (14–16 °C) for å fremheve druens typiske aromaene på best mulig måte. Modning i rustfrie ståltanker med omrøring av fine bunnfall, for å gi vinen mer rundhet og struktur.



Lagret minimum 6 måneder på bunnfall i rustfrie ståltanker.

kr

Alkohol: 11,5%

Vinmonopolet: Bestillingsutvalget 20105801

Produsent	Type	Land	District
Famille Bougrier	Hvitvin	Frankrike	Loire
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
0,2	4,9	75 cl	6