Bougrier Vouvray V 2024



Middels dyp grønngul. Aroma preget av eple, sitrus og grønne urter, hint av nesle, nøtt og mineraler. Ung, mineralsk og fruktig, preg av steinfrukt, med hint av honning og aprikos.

100% Chenin Blanc

En del av denne cuvéen produseres med 12 timers skallmaserasjon, mens en annen del lages av druer som presses direkte. Vinifikasjon ved lav temperatur (15–16 °C) for deler av cuvéen for å understreke aromaene. Lagret i tanker på fine bunnfall for å utvikle aromaene gjennom mikro-oksygenering.

Lagret minimum 6 måneder på bunnfall i rustfrie ståltanker.

kr

Alkohol: 11,5%

Vinmonopolet: Bestillingsutvalget 258201

Produsent	Type	Land	District
Famille Bougrier	**Hvitvin**	**Loire**	**Frankrike**

Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
18,0	**8,3**	**75 cl**	**6**