Charles de Fère Crémant du Jura Blanc de Noir Brut N.V.



Middels dyp strågul farge med små, elegante bobler. Aromatisk, eplepreget duft med sitrus, våt stein og gjærbakst. Tørr, frisk vin med behagelig mousse, fin konsentrasjon med epler og brioche, lang, behagelig ettersmak

100% Pinot Noir

Håndplukkede druer fra Arbois. Druene presses forsiktig og kun førstepressing brukes. Hver vinmark vinifiseres separat og modnes frem til februar etter innhøsting før de blendes og gjøres klar for annengangsgjæring.

Etter annengangsgjæring på flaske på lav temperatur ligger vinen med 18 måneders lagring på bunnfallet før degorgering.

kr

Alkohol: 11,5%

Vinmonopolet:

Produsent	Type	Land	District
Charles de Fère	**Musserende**	**Frankrike**	**Jura**

Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
8,0	**7,6**	**75 cl**	**6**