Charles de Fère Crémant du Jura Grands Créts Brut N.V



Lys strågul farge, noe grønnskjær. Aroma preget av friske, grønne epler, ristet brød, blomster og urter. Tørr, frisk vin med elegante bobler, sitruspreget og integrert autolysepreg. Behagelig ettersmak.

60 % Chardonnay og 40 % Pinot Noir

Håndplukkede druer fra høytliggende vinmarker i Jura. Nøye selektering av druene før en nensom pressing hvor kun førstepressing blir brukt. Hver plott vinifiseres for seg i temperaturkontrollerte ståltanker hvor de modnes i 4 måneder før de tappes på flaske for annengangsgjæring.

Annegangsgjæring på flaske med lagring på bunnfallet i 12 måneder før vinen degorgeres og tilsettes en dosage som tilsvarer 6,7g/l.

kr

Alkohol: 11,5%

Vinmonopolet: Basisutvalget, kat. 5 7817701

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

Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
6,7	**5,4**	**75 cl**	**6**