

Charles de Fère Crémant du Jura Réserve Millésimée 2019



Middels dyp gyllen farge, små elegante bobler. Aromatisk, utviklet duft av røde epler, gjærbakst, nøtter og noe sitrus. Tørr, frisk stil med en flott mousse, tydelig autolysepreg og røde epler avsluttes med en lang, forfriskende finish.



100% Chardonnay



Håndplukkede druer fra kjølige vinmarker med høyt kalkinnhold i Jura. Forsiktig pressing hvor første og annenpressing blir brukt. Gjæring på ståltanker hvor vinen modnes 5 måneder før den tappes på flaske for annengangsgjæring.



Etter annengangsgjæring på flaske modnes vinen i hele 6 år på bunnfallet før den degorgeres.

kr

Alkohol: 12,0%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

15505101

| Produsent | Type | Land | District |
|-----------------|------------|-----------|--------------|
| Charles de Fère | Musserende | Frankrike | Jura |
| Sukker (g/l) | Syre (g/l) | Volum | Ant. i kart. |
| 4,5 | 5,9 | 75 cl | 6 |