Chassenay d’Arce Blanc de Blancs Brut 2018



Denne vinen er laget på 100 % Chardonnay fra nøye utvalgte vinmarker, med fokus på å fremheve druens rene og elegante uttrykk. Produsenten Chassenay arbeider i liten skala med stor grad av kontroll gjennom hele prosessen, fra vinmark til ferdig vin. Det legges særlig vekt på presis vinifikasjon for å bevare friskhet, mineralitet og terroirpreg. Resultatet er en balansert og raffinert vin med tydelig karakter, der finesse, ren frukt og struktur står i sentrum, et uttrykk for både håndverk og opprinnelse.

100% Chardonnay

Tradisjonell Champagne metode. Temperaturkontrollerte ståltanker og på fat (4% av vinen). Non - malolactic fermentering for 13% av vinen.

Lagret på bunnfallet i 8 år

kr

Alkohol: 12%

Vinmonopolet: Bestillingsutvalget 14217701

Produsent	Type	Land	District
Chassenay d'Arce	**Musserende**	**Champagne**	

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