

Louis Bouillot Crémant de Bourgogne Perle de Vigne Brut Magnum N.V



En spennende druesammensetning gir den rette harmoni mellom struktur, frukt og finesse. Klar, gyllen farge med hint av rosa. Frisk, fruktig med aroma av mandel og toast. Vinen har en god mousse med nyanser av melne epler og brødbakst. I smaken er den tørr, med god friskhet og en fin konsentrert fruktighet. Lang, frisk avslutning.



40% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Gamay og 10% Aligote



Kun førstepressing brukes, førstegangsgjæring på ståltanker før tradisjonell annengangsgjæring på flaske.



Etter annengangsgjæring på flaske modnes vinen i 12 måneder på flaske før den degorgeres.

kr

Alkohol: 12,0%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

4349705

Produsent Louis Bouillot	Type Musserende	Land Frankrike	District Burgund
Sukker (g/l) 7,0	Syre (g/l) 6,7	Volum 150 cl	Ant. i kart. 6