

Louis Bouillot Crémant de Bourgogne Pure Origine Extra Brut N.V.



Lys strågul med små elegante bobler. Frisk, fruktig aroma med epler, noen florale toner, nøtter og et behagelig preg av gjærbakst. Tørr, frisk vin med fin mousse, herlig konsentrasjon med tydelig epler og nøtter, lang, frisk ettersmak.



100% Pinot Noir



Håndplukkede druer fra økologiske vinmarker. Forsiktig pressing hvor kun førstegangspressingen blir brukt. Hver plot vinifiseres separat og lagres i minimum 6 måneder før den blendes og gjøres klar til annengangsgjæring.



Vinen lagres under annengangsgjæring på flaske i 24 måneder før den degorgeres. Videre ligger den i minimum 6 måneder i kjelleren hos Louis Bouillot før den slippes

kr

Alkohol: 12,0%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

19439001

Produsent Louis Bouillot	Type Musserende	Land Frankrike	District Burgund
Sukker (g/l) 5,0	Syre (g/l) 6,4	Volum 75 cl	Ant. i kart. 6