



DE CHANCENY CRÉMANT DE LOIRE BRUT

169:-

135:- exkl moms

Land	<u>Frankrike</u>
Region	<u>Loire</u>
Druvor	<u>Chenin Blanc (65%), Chardonnay (20%), Cabernet Franc (15%)</u>
Producent	<u>Cave Robert & Marcel</u>
Artikelnummer internt	X5256AL0301
Alkoholhalt	12,5%
Förpackning	Flaska
Klassificering	Crémant de Loire
Mognadslagring	18 månader i flaska med sin jästfällning.
Skörd	Manuell skörd
Storlek	750 ml
Vinifikation	Varsam pressning och en första alkoholjäsning vid låg temperatur. Därefter fick vinet genomgå en andra jäsning på flaska.
Jordmån	Tuffeau, en lokal typ av kalksten.
Smakprofil	Ungdomlig doft med inslag av rostat bröd, gröna äpplen och citrus. I smaken torrt, elegant mycket friskt med fin mousse, toner av päron och citrusfrukter.
Passar till	Serveras som aperitif, sallader eller till lättare rätter av fisk- och skaldjur, gärna ostron.
Servering	Serveras väl kylt 6-8°C

