



Crémant de Bourgogne Brut Extra

Clotildes förtjusning över champagne och ett lyckat samarbete med en god vän resulterade i denna friska, fräscha och enastående champagne-lik Crémant.

TYP:	Mousserande vin	PRODUCENT:	Clotilde Davenne
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Bourgogne
ÅRGÅNG:		ALKOHOLHALT:	12 %
STORLEK:	375 ml	ARTIKELNR:	77741
DRUVA:	Chardonnay (40%) Pinot Noir (60%)	PASSAR TILL:	Aperitif, Fisk, Skaldjur
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	24 flaskor
SOCKERHALT:			

129 kr

Karaktär

Torr, frisk, fruktig, och brödig smak med inslag av äpplen, citrus, och nougat.

Passar till

Som aperitif eller till skaldjur och lättare fiskrätter.

Vinifikation

Druvorna skördas för hand från vingårdar i Chablis och Epineuil. Vinet tillverkas enligt klassisk champagnemetod och utan dosage.

Om producenten

Är du ute efter kraftigt ekade, tropiskt smöriga viner med mycket fluff och extra allt?

Ja då är du helt på mossen! Clotilde Davennes viner är nästan så långt man kan komma från ovan nämnda. Däremot finns det finess och elegans samt knivskarp, frisk syra i hennes viner som verkligen inte går av för hackor. Under närmare sjutton år ansvarade Clotilde Davenne för vinmakeriet hos Jean-Marc Brocard. Sedan 2004 har hon dock rattat den egna skutan på egendomen Les Temps Perdus i Chablis-byen Prehy, och gjort så med bravur. Idag rankas Clotildes viner till de absolut främsta i området och vi kan bara hålla med.

I Sverige har hon stora framgångar med Clotilde Davenne Crémant de Bourgogne Extra Brut och, om än i något mindre utsträckning, hennes vackra tolkning av chardonnay i Bourgogne Blanc och aligoté i Bourgogne Aligoté, vidare hennes rosa Crémant de Bourgogne och hennes Chablis och...

* Privatpriser inkl moms