LABOURÉ-GONTARD, CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT MAGNUM

FRANKRIG, BOURGOGNE



Frisk og medium-fyldig

Brut Cremant fremstår gylden i glasset med fine duftnoter af grønne æbler, citrus og græs. Smagen er medium fyldig og domineret af en frisk mousse. Her er igen friske grønne noter og en mild eftersmag.

Dette er en fremragendeaperitif og en god ledsager til fisk, lyst kød og mild ost. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Denne Brut Cremant de Bourgogne er fremstillet af Chardonnay og Pinot Noir. Efter høsten gæres vinen i temperaturstyrede ståltanke, inden aftapningen på flaske. Vinen ligger i minimum 9 måneder inden den endelige degorgering, hvor vinen klargøres til afsendelse fra huset.

Om Producenten

Bourgogne-distriktet bugter sig langs den gyldne skråning kaldet Cote d'Or. Her ligger vinmarkerne på en gruset jordbund med god eksponering mod solen. Området dækker næsten 30.000 ha med vinmarker. Af den samlede produktion i området er ca. 6% mousserende vin med betegnelsen Cremant. Der er blevet produceret mousserende vin i Bourgogne siden 1830, men især siden 1975 er kvaliteten steget betydeligt, da reglerne for appellationen blev fastlagt.

Labouré Gontard er fremstillet af en af områdets gode negotianter, der opkøber druer og fremstiller denne cremant efter den traditionelle forskrift.