

LABOURÉ-GONTARD CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ

FRANKRIG, BOURGOGNE

Frisk og delikat

Rosé Cremant er elegant laksefarvet i glasset med friske noter af jordbær, hindbær og kirsebær. Smagen er intens med en fin mousse. Vinen er tør, men balanceret af flot frugtmodenhed i eftersmagen.

En herlig vin til velkomst eller til fiskeretter. Serveringstemperatur: 4-6°C.

KARAKTER Tør  Sød

FYLDE Let  Kraftig

Fremstilling

Denne Rosé Cremant de Bourgogne er fremstillet af Chardonnay og Pinot Noir. Vinen har fået sin flotte laksefarve fra kort kontakt med Pinot Noir skallerne, under gæringen. 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 negocianter, der opkøber druer og fremstiller denne cremant efter den traditionelle forskrift.



FinansBureauet



VinAvisen



Alt om vin

