



Baron Aimé Crémant de Bourgogne Brut

Pris inkl. moms

135,00 kr

Systembolaget nr

77791

Beskrivning

Baron Aimé Crémant de Bourgogne Brut har en medelstor doft med inslag av gröna äpplen, citrus och rostat bröd, Smaken är torr och frisk med trevliga smaker av äpple, citrus, mineral och nybakat bröd.

Rekommendation

Som aperitif eller som sällskapsdrink. Utmärkt att servera till lättare fisk och skaldjursrätter. Varför inte vitvinsbräserad spättafilé som som serveras med Baron Aimésås gratinerade ostron och pressad mandelpotatis.

Produktion

Efter att druvorna har skördats för hand, pressas de försiktigt för att sedan jäsas på rostfria ståltankar. Efter blandningsproceduren jäser basvinet en andra gång på flaskan genom tillsatts av utvald jäst och socker. Vinet lagras minst 12 månader på jästfällningen innan den avlägsnas

Kul att veta

Crémant är i Frankrike en beteckning för mousserande viner framställt enligt den traditionella metoden, det vill säga den andra jäsningen på flaskan. Det finns idag följande Crémantviner i Frankrike, Crémant d'Alsace, Crémant de Bourgogne, Crémant de Die och från följande områden, Bordeaux, Jura, Savoie, Limoux, och Loire. Det vill säga 8 olika områden. De största är utan tvekan de från Alsace och Bourgogne. Områdena har med få undantag likvärdiga regler vad det gäller skörd, tillverkning och lagring på jästfällningen. De som skiljer mest är tillåtna druvsorter. La Maison du Francois Martenot är den näst största vinhandlaren i Bourgogne med en en försäljning på cirka 14 miljoner flaskor Bourgogne. Man är specialist på bourgogne och Crémant de Bourgogne men äger även egendomar i Languedoc, Roussillon, Rhône och Provence. I Bourgogne och Beaujolais äger man totalt 315 hektar vinodlingar och man har samarbetsavtal med 400 odlare som tillsammans äger 450 hektar. Man har 7 olika egendomar i Bourgogne där man vinifierar, lagrar och buteljerar, en egendom i Languedoc och i Provence samt 2 anläggningar Rhône.

Produkttyp: Mousserande vin
Volym: 750 ml Alkoholhalt: 12 %

Druva:
Chardonnay 40% Pinot Noir 30%
Aligoté 30%

Producent/varumärke:
La Maison du Francois Martenot
Förpackning: Flaska 750 ml
Förslutning: Kork
Sockerhalt: mindre än 10 gram/liter
Låg sockerhalt

www.folkofolk.se

08-557 790 00, info@folkofolk.se