



Cremant de Bourgogne AOP

Roche de Bellene by Nicolas Potel

Fantastisk Cremant fra Nicolas Potel.

Mousserende vine er ikke ligefrem det, Bourgogne som vinregion er mest berømt for. Men at området egner sig fremragende til netop denne type vin, hersker der ingen tvivl om. Og når man lader en af Bourgognes mest erfarne og dygtigste winemakere trække i arbejdstøjet, så er resultatet intet mindre end storslået.

Her får man således en utroligt velmagende og spændende Cremant, der på smukkeste vis opsummerer det burgundiske terroir. Vinen er skabt på et blend bestående af en lang række af Bourgognes tilladte druesorter, nemlig Chardonnay, Pinot Noir, Gamay og Aligoté.

Ligesom i Champagne gennemgår denne fine Cremant 2. gæring i flasken i en periode på 12-18 måneder inden frigivelsen.

I glasset optræder den smukt gylden med noter af eksotisk frugt, citrus, hvide blomster og toner af brioche.

Land	Frankrig
Område	Bourgogne
Alkoholprocent	12%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Mousserende
Druer	Aligoté, Pinot Noir, Gamay, Chardonnay