Crémant de Bourgogne Brut Extra



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

ART.NR	7725
TYP	Mousserande vin
PRODUCENT	Clotilde Davenne
LAND	Frankrike
URSPRUNG	Bourgogne
DRUVA	Pinot Noir (60%)Chardonnay (40%)
PASSAR TILL	Aperitif, Fisk, Rå fisk, Skaldjur
STORLEK	750 ml
ALKOHOLHALT	12%
ANTAL PER KOLLI	12 flaskor

179 SEK

Karaktär

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

Vinifikation

Druvorna skördas för hand från vingårdar i Chablis och Epineul. Vinet tillverkas enligt klassisk champagnemetod och utan dosage. "Är delikat lätt mousserande Bourgogne gjord av den legendariska förre vinmakaren på Brocard. Hon har

sedan rätt många år öppnat ett eget litet vinhus som gör stiliga bourgogner från Chablis och intilliggande områden, så även denna mousserande rena chardonnay." Vinbanken 22 oktober 2015 "Mousserande vin gjort som champagne men med Bourgogne som adress. 60 procent pinot noir och 40 procent chardonnay ligger till grund för ett i princip knastertorrt bubbel, so på många sätt påminner om chabils. Tänk äpple, citronskal, mineral och örter. Perfekt förfestbubbel." DN 26 september 2015 Det som ofta saknas i Crémant, men som återfinns i Champagne är en mineralitet och den stringenta syran. Clotilde Davenne är väldigt nära den äkta varan med toner av nougat och äppelpaj bakad på Ingrid Marie. GP 31 juli 2015 "Crémant de Bourgogne på chardonnay och pinot. Rik, mogen apelsin-citrus med mogna äpplen, kryddsyrlig surdegston och bra eftersmak." SvD 7 april 2015 "Unna dig ett bubbel över hundralappen, det är bara nyår en gång om året. Clotilde gör mineralisk och chablislik crémant som skåpar ut det mesta mousserande ur bolagets hyllor." Östermalmsnytt 27/12 7 januari 2015 Clotilde Davenne Brut Extra Crémant de Bourgogne NV Frankrike, Bourgogne • 129 kr • 75 cl • 12,5 % • SB 7725 "En favorit bland crémanter, franskt mousserande som framställs på samma sätt som champagne. Torrt, läskande med en mineraldriven chabliskaraktär. Äpple, mineral och en pikant örtighet. Servera som förbubbel eller till grön soppa. Betyg: 4" GP 31 december 2014 "Mycket torrt, nästan kliniskt rent i början, så varifrån kommer den avslutande, nätta tonen av mandelmassa, som vi brukar benämna bismak? Här är den bara till nöje. Med sina eleganta drag av mörk choklad och apelsin passar vinet lika bra till apéritif som till en saffransdoftande bouillabaisse!" GP 20 december 2014 "Knastertorrt och läskande bubbel vars mineraldrivna Chablis-ursprung går igen i både smak och doft. Äpple, mineral och en pikant örtighet blommar långsamt ut i glaset för att landa aptitretande torrt. I matväg gäller det att hålla igen på sötman och gärna laga något grönt och elegant som soppa på gröna ärter eller nässlor spetsade med citron eller gräddfil! DN 19 oktober 2014 Crémant de Bourgogne : "knastertorrt och läskande mousserande vars Chablis-ursprung går igen både i smak och i doft. Äpple, mineral och en distinkt örtighet som långsamt blommar ut i glaset. Lika bra innan maten som när festen är i full gång"! DN 29 augusti 2014 29 augusti 2014 "Knastertorr och läskande mousserande vars ursprung, Chablis, går igen i både smak och doft. Äpple, mineral och en distinkt örtighet som långsamt blommar ut i glaset. Rent och smakrikt trots lite socker. Lika bra innan maten som när festen är i full gång." DN 24 juni 2014