

Cremant de Bourgogne

, Paul Delane Blanc de Noirs



Paul Delaines Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs er en lidt usædvanlig Crémant de Bourgogne, da hoveddruen i vinen, som man næsten også kan udlede af navnet, er Pinot Noir og ikke den som oftest brugte hvide Chardonnay.

Dette giver en fyldig og imødekommende vin med lidt tungere toner af rugbrød og gær, ganske som man finder det i "den ægte vare".

Land
Frankrig

Område
Bourgogne

Type/Farve
Champagne/mousserende

Smagekommentarer
Duften har toner af gær og brød med en finish af citrus og lime. Smagen har en god og fyldig struktur samt en blød mousse, hvilket gør den meget imødekommende.

Vinifikation
Traditionel vinificering efter Méthode Traditionelle, også tidligere kendt som Champagnemetoden.

Serveringsforslag
Apéritif
Fjerkræ

Lagringspotentiale
1 - 3 år

Proptype
Kork

Dyrkning
Traditionel

Alkohol
12,00%