



Serving the best



Andre Delorme Cremant

ANDRÉ DELORME / RANSKA / BOURGOGNE
965497

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut on samppanjametodilla valmistettu kuohuviini. Viini on valmistettu pääasiassa Chardonnay-rypäleestä, mutta sekoituksessa on pieni, vaihteleva määrä Aligote-rypälettä vuosikerrasta riippuen. Puolet viinistä on kypsytetty tammitynnyreissä 12 kuukauden ajan.

Luonnehdinta

Erittäin kuiva, hapokas, kypsän sitruksinen, klementtiininen, aprikoosinen, kevyen mineraalinen, tamminen, tasapainoinen, tyylikäs.

Käyttösuositus

Seurusteluun, osterit, simpukat, rasvaiset kalat.

tilaukset@bpf-finland.fi | +358 9 622 9190

Suljentatyyppi:

Luonnonkorkki

Alkoholi:

12 %

Pullokoko:

75 Senttilitra

Rypäleet:

Aligoté, Chardonnay

Hapokkuus:

Hapokas

Makeusaste:

Erittäin kuiva