



Crémant de Bourgogne Bailly-Lapierre Chardonnay

Blanc de Blancs Crémant, der er lavet på 100% Chardonnay fra Bourgogne. Vinen lagrer på flaske i mindst 2 år før frigivelse, hvilket giver en frisk strågul farve og en kompleks næse.

Anbefalet til

Skaldyr, Fisk (fed), Fisk, Fisk (hvid), Vegetar, Sommerretter, Asiatiske retter, Aperitif



Mousserende



Chardonnay



Frankrig



Bourgogne



0

Bailly-Lapierre

Denne Crémant er som de siger i Frankrig en Blanc de Blancs, hvilket betyder at den mousserende vin er lavet udelukkende på Chardonnay (en "hvidvinsdrue"). Denne vin lagrer ligesom Bailly-Lapierres andre crémanter mindst 2 år på flaske. Vinen har en meget frisk strågul farve, en kompleks bouquet med strejf af mandler, mineralsk frugt og hvide blomster, smagen er meget koncentreret og med dybde og slutter med en mineralsk finish.

Informationer

Varenummer	22631500
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 12 stk.
Producent	Bailly-Lapierre
Region	Bourgogne
Druesammensætning	100% Chardonnay
Lagring	16 måneder på flaske