



PATRIARCHE CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT

51650



Fisk, fed



Ost, mild



Skaldyr

BESKRIVELSE

Crémant de Bourgogne

Patriarche

Firmaet Patriarche er grundlagt i 1780 og har hovedkontor i Beaune i Bourgogne. Af byens utallige vinkældre, der findes under gaderne ejer Patriarche langt størstedelen. Her opbevares de fineste vine fra firmaets utallige vinegårde i Bourgogne.

De stolte traditioner håndhæves også ved fremstilling af denne eksklusive Crémant de Bourgogne: Druerne udvælges nøje fra marker i flere egne af Bourgogne og vinificeres efter strenge kvalitetskrav. Den fejlfri balance opnås gennem anvendelse af forskellige druesorter: Chardonnay giver finesse og elegance, Pinot Noir giver fylde og krop, Gamay forfiner og giver lethed og en lille smule Aligoté giver liv og friskhed.

Vinen fremstilles efter traditionel "Champagne-metode" med eftergæring på flasken. Gæringen med bundfaldet varer hos Patriarche mellem 15 og 18 måneder, hvilket er usædvanligt længe. Dette tilføjer den færdige Crémant et flot præg af modenhed og fylde.

Resultatet er en Crémant med en flot, bleggul farve, imponerende livlige bobler og en oplevelse af en særligt blød mousseren. Aromaen er elegant og udtryksfuld med noter af citrus og tørret frugt. Den harmoniske smag med fin frugt afsluttes af en vedvarende, fyldig eftersmag.

Et festligt glas som aperitif og også en flot ledsager til retter med f.eks laks.
Serveres bedst ved 6-8 °C.

Decanter World Wine Awards 2010: BRONZE

Land Frankrig	Region Bourgogne	Årgang Non Vintage (NV)	Alc % 12.0
Lukning Korkprop	Størrelse 75 cl	Antal pr. kolli 6	Druetype Aligoté, Chardonnay, Gamay, Pinot Noir
Anvendelse Fisk, fed, Ost, milde, Skaldyr	Drueandel Alligoté 5%, Chardonnay 45%, Gamay 15%, Pinot Noir 35%	Potentiale 4-8 år, Drikkeklar	Skala hvidvin Tør
Certifikat /Files/Images/Awards/VinAvisen.png	Award /Files/Images/Awards/VinAvisen.png	Tilføj til kurv antal (B2C) 0	Tilføj til kurv antal (B2B) 0