



Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc brut

AC, Domaine Laurent Perrachon et Fils

750 ml

Art-Nr. 60066700

Aus 100 % Chardonnay und wie ein Champagner hergestellt ist dieser Crémant eine schöne Alternative in der Welt der Schaumweine. Flor al-frisch zeigt er sich in der Nase, am Gaumen sehr lebendig und anregend mit Noten von Zitrusfrüchten, Golden Delicious und angenehm wirkender Herbe.

Herkunft:	Frankreich / Bourgogne
Traubensorte:	Chardonnay
Genussreife:	2 bis 3 Jahre
Servicetemperatur:	10 bis 12 °C
Vinifikation:	Flaschengärung, Gärung bei tiefen Temperaturen
Ernte:	Handlese, Auslesen der Trauben (von Hand)
Ausbau:	auf der Hefe, langer Ausbau
Ausbaudauer:	12 Monate
Volumen:	12.5 %