

Veuve Ambal Crémant de Bourgogne Millésime Vintage Brut 2018



Vi tabte næsten både næse, mund og smagsløg, da vi i februar havde besøg af vores Crémant-producent, Veuve Ambal. Hun præsenterede os for denne udsøgte Crémant .

Duft og smag er helt i særklasse - kvaliteten læner sig langt op ad fuldendte vintage champagner, mens prisen holdes nede på Crémant niveau!

Crémant er det franske navn for mousserende vine, der ikke kommer fra Champagne distriktet.

Klassisk Crémant de Bourgogne laves ofte på to af de samme druer, som også benyttes i de fineste champagner - Pinot Noir og Chardonnay.

Denne Millésime er ingen undtagelse, men udover Pinot Noir og Chardonnay benyttes også to lokale druer fra Bourgogne - Aligoté og Gamay.

Passer godt til



Drue:

Aligoté
Chardonnay
Gamay
Pinot Noir

Servering:
7-10 °C

Gemmepotentialer:
8-10 år fra
høståret

Alkohol:
12 %

Pr. fl.

169,-

Pr. fl. v/køb af 6 fl.

99,95

Tilbud ender: 01-11-2021