

Chartron & Trebuchet Crémant de Bourgogne Rosé

Musserende vin / Frankrike / Burgund

Produsent: [Chartron & Trebuchet](#)

Årgang: 2019

Land: Frankrike

Distrikt: Burgund

Område: Crémant de Bourgogne

Drue: 20% chardonnay, 80% pinot noir

Veil. pris horeca: 191.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 239.9,-

EDP nr. : 5356621

SAP nr. : 9061997

Vinmonopol nr. : 11101001

Innhold:

Syre:5.4

Sukker:8.1

Alkohol:12,5 %



Om produsenten

Chartron et Trebuchet ble etablert i 1984 i Puligny-Montrachet. Chartron et Trebuchet ble raskt kjent for sin kvalitetsproduksjon og produserte lenge mest vin fra Puligny-Montrachet. Fra en årgang til en annen etablerte Chartron et Trebuchet sin signaturstil og rykte for kvalitet. Etter hvert begynte de å produsere røde viner basert på Pinot Noir fra kommuner som Volnay og Gevrey-Chambertin. En av deres viktigste prinsipper er å respektere druene opphavskommune og lage viner som framhever de unike trekkene med de forskjellige kommunene.

I dag produserer Chartron et Trebuchet primært hvite viner fra Puligny-Montrachet og Meursault, som er en av de viktige kommunene for vingården. De har også investert store ressurser i Syd-Burgund i viten om at det ligger et stort potensial for kvalitet i områder som Pouilly-Fuissé AOP med unike terroir og høyere liggende vinmarker. Chartron et Trebuchet er spesialisert i produksjon og kommersialisering av hvite viner fra Côte d'Or og Maconnais, og respekterer både kvalitet og tradisjon. Del av portefolion til Le Grand Chais de France

Vinifikasjon

Fermentering på ståltank. 12 mnd på bunnfall

Smaksbeskrivelse

Kremet, saftig og lett utviklet. Preg av røde bær og kjeks, god lengde.

Passer til

Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk