



Christine-Marié Blanc de Blanc Brut, 2018

Pris 169 kr Sydafrika, Western Cape, Coastal Region, Paarl

Nyanserad, utvecklad, mycket frisk smak
med inslag av gula äpplen, bivax, kex, nötter och grapefrukt

100% Chardonnay



Clotilde Davenne Nr 7725. Brut Extra Crémant de Bourgogne

- Fruktig, nyanserad, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, kex, fransk nougat och grapefrukt.
- **Doft** Nyanserad doft med inslag av gula äpplen, bröd, honung, choklad och citrusskal.
- **Råvaror** 60% pinot noir och 40% chardonnay .
- **Sockerhalt** <3 g/l

Diebolt-Vallois Nr 7723, Prestige Brut, Pris 399 kr



- **Doft:** Komplex, elegant doft med tydlig brödighet, inslag av brioche, gröna äpplen, honung, vispat smör, apelsinblom och nötter.
- **Smak:** Torr, mycket frisk, elegant smak med inslag av citrus, brioche, gröna äpplen, grapefrukt, smör och vita blommor. Lång eftersmak.
- **Tillverkning:** Alla druvor är Grand Cru från Cramant, Chouilly och Le Mesnil sur Oger. Vinstockarna håller en ålder på 60 år som producerar enastående druvor med massvis av koncentration och mineralitet. Detta vin är en blandning av fyra årgångar 2009, 2010, 2011 och 2012. Vinet har jäst på ståltank, men de äldre årgångarna har lagrats på franska ekfat i 1-2 år. Lite mindre än hälften av vinet består av de äldre årgångarna. Vinet har legat nästan 3 år på sin jästfällning.
- **Övrigt:** Dosage 7 g/l.

Ferrari Brut Organic

Italien, Trentino-Alto Adige, Trento. Artnr 7721

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, ljust bröd, nötter, persika och grapefrukt. Elegant, fruktig och frisk med toner av gula äpplen, citrus och mineral med undertoner av rostat bröd, sötmandel och nougat.

100% Chardonnay

“Guldmedalj till Ferrari Brut Organic i Vinordic Winechallenge 2021 & Silvermedalj vid Årets Vinare.”



Loxarel A Pèl Classic Penedes Brut Nature Reserva, 2019. Artnr 7470

- *Fräsch med toner av äpple, citrus, honung och mineral. Mycket torr, frisk och fräsch med inslag av rostat bröd, päron, gult äpple, citrus, mandel, flinta, nougat och honung.*
- Loxarel A Pèl har lagrats två år på sin jästfällning innan degorgering.
- Vinet är gjort på 60% Xarel-lo, 30% Macabeo, 10% Parellada.





Pol Roger Brut Réserve

Artnr 7549

Nyanserad, fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, nougat, ljusst bröd, mineral och citron.

Generellt finns det minst två årgångar men oftast tre eller fyra årgångar i cuvéen. För Brut Réserve använder man i huvudsak juice från den första (försiktigare) pressningen. Dosagen på Pol Roger Brut Réserve ligger på 8 g/l.

Råvaror

Pinot noir 1/3, pinot meunier 1/3, chardonnay 1/3

