

Champagne Bourmault "Clos Bourmault" Grand Cru Avize Extra Brut

France, Champagne
Vintage: 2004

Appellation: AOC Champagne Grand Cru
Type: Sparkling Wine, / Champagne, Champagne
Producer: Champagne Christian Bourmault

Harvest: Druene kommer fra en egen parsell; Le Dérrière de l Eglise og høstes inn for hånd.
Wine Making / Production Method: Første gjæring skjer på eikefat av 220-225 liter med regelmessig batonnage. Vinen lagres ytterliggere på små fat i 8 måneder før annengangsgjæringen.
Aging: Denne cuvéen ligger hele 10 år på bunnfall før den disgorging som for øvrig ble gjort i november 2015.

About the Product: Kun 1898 flakser produsert totalt av denne årgangen.

Color: Blek gyldengul farge med delikat mousse med lyse og gule reflekser.
Aroma: Meget kompleks og rik nese med ristede hasselnøtter, brioche, smør med kremet krittnyanser. Etter lengre dekantering vil man få en sekundere aromaer av karri, kastanje, bete og cappucino
Taste: Tørr, utviklet, nyansert, veldig frisk smak med innslag av gule epler, broiche, nougat, mineral og appelsin

Storage: Konsumklar men kan lagres i opp mot 15 år

Grapes / Ingredients: 100% Chardonnay
Residual Sugar: 3,2 **Acid**: 6,9 g/l **Alcohol**: 12,5 %
(men 0 dosage) g/l

Goes Well With:

Serving Tempeture: 6-8 °C

Vectura ID: 140922
EPD ID: 4618534
Vinmonopol ID: 3988901
Selection:
Bestillingsutvalg

Volume: 750 ml
Packaging: Glassflaske
Cork Type: Naturkork
Quantity per box: 12