

Champagne Bourmault "Lettre a Terre" Extra Brut

France, Champagne
Vintage: NV

Appellation: AOC Champagne
Type: Sparkling Wine, Champagne
Producer: Champagne Christian Bourmault

Harvest: Druematerialet er i hovedsak fra 2011, men vin fra 2010 utgjør 30 prosent av blandingen. Begge år var problematiske i Champagne. Mens 2011 ble en av tidenes tidligste innhøstninger på grunn av en veldig varm vår med påfølgende kjølig sommer, var 2010 motsatt med kald vår og null regn i sommermånedene. Slike årganger krever spesielle tiltak og streng sortering.
Wine Making / Production Method: Kompleksiteten i denne champagnen kommer dels fra vekststedet, det kalkholdige jordsmonnet i Avize er en perfekt match med chardonnay. Dels fra det faktum at vinen er fatmodnet i ni måneder før andregangsgjæringen i flasken. Og dels fra modningen på bunnfallet som varte i 2,5 år. Minstekravet for champagne uten årgang er 15 måneder.
Aging: Gjæret på brukte fat, fatlagret i 8 måneder før 2. gangs gjæring.

Color: Gulgrønn.
Aroma: God og rik frukt med noe sødme fra gule og modne grønne epler, brød, en del lagringspreg, jordsmonn.
Taste: Fyldig og fast med mye smak, uttalt lagringspreg, flott syre, tørr og lang ettersmak med mye jordsmonn/våt stein og utviklet karakter.

Storage: Konsumklar, men kan oppbevares i 4-6 år

Grapes / Ingredients: 100% Chardonnay
Residual Sugar: 4,5 g/l **Acid**: 7,5 g/l **Alcohol**: 12,5 %

Serving Tempeture: 6 °C

Vectura ID: 138445
EPD ID: 4403408
Vinmonopol ID: 2255901
Selection:
Bestillingsutvalg

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