

Cremant du Bourgogne

Producent: "La Maison du Crémant

Land: Frankrig

Område: Bourgogne

Drue: Chardonnay, Pinot Noir, Aligoté

Om vinen:

En frisk boblende vin, der viser at også Bourgogne kan lave mousserende vine i en kvalitet, der kan måle sig med den store nabo - Champagne. Vinen er dejlig mousserende med fine længevarende bobler, liflig duft og en smag med god balance mellem frugt, sødme og syre.

Den indeholder smag af friske frugter og et hint af hasselnød som finish.

Den perfekte vin til receptioner og som aperitif!

Serveringstemperatur: 6-8°



Bourgogne

Moingeon La Maison du Crémant

To brødre af Moingeon-familien, skabte i 1895 en af de mest prestigefyldte Bourgogne huse i Nuits-Saint-Georges! Moingeon har specialiseret sig i produktion af kvalitets Crémant de Bourgogne.

De to brødre drev deres virksomhed indtil 1922, hvor selskabet forblev i hænderne på familien. I 1975 tog selskabet navnet "La Maison du Crémant" med offentliggørelsen af et dekret om mousserende Bourgogne vine, som har fået status af året AOC (AOC) under navnet Crémant de Bourgogne.

Med know-how erhvervet gennem mere end et århundrede, er Maison du Crémant i dag, etableret som en vigtig producent af Crémant de Bourgogne.