



Crémant de Bourgogne Grand Lys

Årgång 2011	Druvor Macabeu 50%, Xarel-lo 50%
Art. nr Serral2011	Alkoholhalt 12%
Pris 0 kr	Sortiment ALLOKERAD
Storlek 750 ml	Certifiering Ekologiskt, Biodynamiskt
Producent Recaredo	
Ursprung Penedès, Spanien	
Varukategori Mousserande viner	

Tillverkning Druvorna pressades som hela klasar, och de olika druvsorterna fick spontanjäsa separat. Andelen Xarel-lo fick jäsa i ekfat. Efter blend påbörjades den andra jäsningen på flaska under naturkork, och den totala lagringen varade i 89 månader. Degorgeringen gjordes för hand utan att frysa jästpluggen, och ingen dosage tillsattes innan den slutliga korken sattes dit.

Lagring Vinet lagrades på flaska i 89 månader innan degorgering.

