



Crémant de Bourgogne "Pure" Blanc de Blancs, Extra Brut, Maison Albert Bichot, Beaune, Frankrig

Vinfirmaet Maison Albert Bichot blev grundlagt af Bernard Bichot i 1831 i den lille by Monthelie. I dag er det sjette generation i form af Alberic Bichot, der driver firmaet, som har til huse i Beaune lige udenfor bymuren. Bichot repræsenterer marker overalt i Bourgogne, og er i dag én af de største Bourgogne-eksportører. Endvidere ejer Bichot de seks højt respekterede Domaines: Domaine Long-Depaquit i Chablis, Domaine Adélie i Mercurey, Domaine du Clos Frantin og Château Gris i Nuits-Saint-Georges, Domaine du Pavillon i Pommard, samt Domaine de Roche Grès i Moulin-a-Vent.

Igennem de seneste år har Maison Albert Bichot gennemgået et generationsskifte, ikke kun i ledelsen af firmaet som i dag varetages, af Alberic Bichot, men også i hele opbygningen omkring vindyrkning og vinifikation. Fra tidligere at have dyrket og produceret stor set alle vine på centralt hold fra Beaune har man i dag oprettet teams af vinfolk, der er specialister i fremstilling af vin – hvad enten det er i Chablis, Côte de Beaune, Côte de Nuits eller andre steder. Ligeledes foregår produktionen på domainerne, inden de færdige vine bringes til kældrene i Beaune, hvorfra de pakkes og bliver sendt ud til alle ender af verden.

"Pure" Blanc de Blancs er det perfekte spejlbillede af sin oprindelse: omhyggeligt udvalgte vinstokke fra Côte d'Or. Disse terroirs producerer vine, hvis exceptionelle kvaliteter tillader en ambitiøs aldring. En stor del af denne Cuvée er vinificeret og lagret på egetræsfade, hvilket er enestående for mousserende vine.

Crémant de Bourgogne "Pure" Bl. de Blancs Extra Brut

Meget fine bobler. Diskrete antydninger af hvide blomster og en dejlig mineralitet. Den er livlig, og munden er frisk og delikat. Denne Crémant Blanc de Blancs er det reneste udtryk for sit terroir.

Vinen kan anbefales til aperitif, skaldyr, fisk og fjerkræ.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spiritus • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



Årgang

NV.

Distrikt

Côte d'Or.

Appellation

Crémant de Bourgogne AOC.

Druesorter

100% Chardonnay.

Dosage

5-6 gram/liter.

Lagring

Lagres i 9-10 måneder. 70% lagres på rustfrie ståltanke og 30% lagres på egetræsfade.