

VINPROVNING  
FÖR WBS



# MOUSSERANDE

Champagne metoden / Metod traditionel

- Cremant de ....
- Cava
- Cap classique
- Franciacorta
- Övriga länder

Charmat / tank metoden

- Prosecco
- Sekt

Pet nat /péttillant naturel

# NÅGRA BEGREPP

- Blanc de blancs
- Blanc de noirs
- Millesime
- Liqueur de tirage
- Degorgering
- Dosage



## Clotilde Davenne

### Brut Extra Crémant de Bourgogne

[Frankrike Bourgogne Crémant de Bourgogne](#)

12 % vol.

Produktnummer: Nr **7725**. Pris 175:-

**Färg** - Ljusgul färg.

**Doft** - Fruktig doft med inslag av gula äpplen, rostat bröd, honung, nougat och citrus.

**Smak** - Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, kex, fransk nougat och grapefrukt.

**Druvor** - 60% pinot noir och 40% chardonnay

**Lagring** - Enligt lag ska en crémant legat minst nio månader på sin jästfällning innan degorgering.

**Tillverkning** – Champagne metoden.

Sötma 1, Fyllighet 5, Fruktysyra 10



## André Clouet

Grande Réserve

[FrankrikeChampagne](#)

12 % vol.

Produktnummer: Nr 7686. Pris - 359:-

**Färg** - Ljusgul färg.

**Doft** - Nyanserad, fruktig, utvecklad doft med inslag av röda äpplen, rostat bröd, nougat, dadlar och pomerans.

**Smak** - Nyanserad, fruktig, mycket frisk, utvecklad smak med inslag av röda äpplen, rostat bröd, mineral, valnötter och apelsin.

av björnbär, svartpeppar, plommon, rosmarin, kakao, fikon och lagerblad.

**Druvor** – pinot noir.

**Lagring** - Champagne som inte är årgångsbetecknad måste ha legat minst ett år på sin jästfällning innan degorgering. Följt av minst tre månader på flaska. Denna champagne har lagrats tre år på sin jästfällning innan degorgering.

**Tillverkning** – Champagne metoden.

Sötma 1, Fyllighet 7, Fruktsyra 10



## Cava Blanc de Noirs

1+1=3 Reserva Familia

[SpanienCava](#)

12 % vol.

Produktnummer: Nr **7610** Pris – 129:-

**Färg** - Ljusgul färg.

**Doft** - Fruktig, nyanserad doft med inslag av röda äpplen, kex, nougat, citrus och örter.

**Smak** - Fruktig, nyanserad, mycket frisk smak med inslag av röda äpplen, kex, nougat, gula plommon och citrus.

**Druvor** – Pinot noir

**Lagring** - Enligt lag ska en cava legat minst nio månader på sin jästfällning innan degorgering. Denna cava har legat tre år med jästfällningen i flaska före degorgering.

**Tillverkning** - Champagnemetoden

Sötma 1, Fyllighet 5, Fruktsyra 10



## Langlois

Crémant de Loire Brut Réserve

[FrankrikeLoiredalenCrémant de Loire](#)

12,5 % vol.

Produktnummer: Nr 7404. Pris 169:-

**Färg** - Blek, ljusgul färg.

**Doft** - Ungdomlig, fruktig doft med inslag av gröna äpplen, mineral, krusbär och citrus.

**Smak** - Fruktig, mycket frisk, ungdomlig smak med inslag av gröna äpplen, krusbär, honung och grapefrukt.

**Druvor** - 60% chenin blanc, 20% chardonnay och 20% cabernet franc.

**Lagring** - Enligt lag ska en crémant legat minst nio månader på sin jästfällning innan degorgering.

**Tillverkning** – Champagne metoden

Sötma 1, Fyllighet 5, Fruktsyra 10

TACK

FÖR

IKVÄLL

