

# Henri Champliau Crémant de Bourgogne Brut Authentique Mag

Frankrike / Burgund / Cremant de Bourgogne

Henri Champliau er ett familiehus i Mercurey som fokuserer utelukkende på musserende vin. De er en av få som utelukkende bruker Pinot Noir og Chardonnay og det meste hentes fra Mercurey, hvor de holder til.

Pinotdominert Crémant av høy kvalitet fra en produsent i Mercurey som lager musserende



<b>Type</b>	Musserende
<b>Klassifikasjon</b>	AOC Crémant de Bourgogne
<b>Produsent</b>	Henri Champliau
<b>Druetyper</b>	82% Pinot Noir, 18% chardonnay
<b>Vinifikasjon</b>	Alle druene høstes for hånd og vinifiseres per parsell og drue. Etter vinifiseringen gjøres blandingen av cuvee.
<b>Lagring</b>	Vinen ligger på bunnfall mellom 12-20 mnd før degorsjering.
<b>Analyse</b>	Alkohol: 12,5 %      Sukker: 7,9 g/l g/l      Syre: 5,2 g/l g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar men kan lagres i opp til 6 år.
<b>Karakteristikk</b>	Klar strågul på farge og med en tydelig Pinot Noir preg på duft men røde bær og eple. Autolyse preget og frisk med lang ettersmak og god, tørr ettersmak.
<b>Serveringstemperatur</b>	7 - 9 °C
<b>Passer til</b>	Aperitif, fisk, lyst kjøtt
<b>Webside</b>	<a href="https://www.henri-champliau.com/index.php/en/">https://www.henri-champliau.com/index.php/en/</a>

Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
1,5 L	10434905	6246508	kr. 519,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

**SOLERA**  
BEVERAGE GROUP  
*Drink for every moment*