

Buronfosse Crémant de Jura Indigène 2020

Frankrike / Jura / Crémant du Jura

Noen få meter fra den berømte JF Ganevat har Peggy & Jean-Pascal Buronfosse dyrket 5 hektar vinranker med kjærlighet og omtanke siden 2000. Vinmarkene får ingen kjemisk behandling, jorden bearbeides manuelt med hakke, og ingenting tilsettes i kjelleren. (bare en minimumsdose sulfitt). Med sine mineralske naturviner, ærlige og fulle av energi, er Buronfosse-eiendommen en del av Jura-hypen. Buronfosses popularitet har for lengst overgått produksjonsvolumet og kun små allokasjoner er tilgjengelig.

Crémant laget av Chardonnay og Savagnin fra vinmarker om ligger i La Combe de Rotalier. Jordsmonnet her er overveiende kalkstein, og denne vinen er tro mot terroiret med sin herlige syre og mineralstruktur.



Type	Musserende
Klassifikasjon	AOC Crémant de Jura
Produsent	Domaine Buronfosse
Årgang	2020
Druetyper	90% chardonnay, 10% savignin
Vinifikasjon	Fra 70 år gamle vinstokker. Økologisk og biodynamisk landbruk. Håndhøstet, spontangjæring i stål. Methode Champenoise. Ufiltrert og ikke tilsatt SO2.
Lagring	Lagring på bunnfallet i 24 måneder.
Analyse	Alkohol: 12,0 % Sukker: 2,5 g/l g/l Syre: 6,8 g/l g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.
Karakteristikk	Syrlig eple, grønn te og hvite blomster. Stram med en lineær kryddersyre med smakfulle noter av havsalt, eple og sitronkrem.
Serveringstemperatur	7 - 9 °C
Passer til	Salt, stekt mat og modne oster.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	16363901	6471106	kr. 399,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

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
Small for every moment