

# Crémant de Savoie Extra Brut N.V.

André et Michel Quenard

Savoie, Frankrike | Nr: 93093 | Pris: 189 kr | Flaska, 750 ml



## Färg

Ljusgul färg.

## Doft

Fruktig doft med inslag av gula plommon, mineral, kex, örter, gröna äpplen och citrus.

## Smak

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula plommon, mineral, kex, örter, päron och citrus.

## Odlingsområde

Den alpina regionen Savoie är belägen i östra Frankrike vid Jurabergen och gränsar både till Schweiz och Italien.

## Druvsorter

Jacquère

## Skörd

Druvorna skördades för hand.

## Vinifieringsteknik

Traditionell metod, vilket bland annat innebär att efter jäsning på ståltankar eller ekfat, tappas det stilla vinet på butelj. För att vinet ska bli mousserande, tillsätts socker och jäst, så kallad liquer de Tirage. Buteljerna lagras därefter i svala källare. Efter avslutad lagring placeras buteljerna i lutade läge med flaskhalsen nedåt i ställningar. Lutningen ökas successivt till 90°. Därefter fryses jästfällningen som har samlats i flaskhalsen ner, och jästfällningen avlägsnas, så kallad degorgering. Det vin som gått förlorat i processen, ersätts med nytt vin, samt en liten mängd socker, så kallad dosage, innan vinet korkas igen.

## Lagring

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

## Historik

Jacquère är en ovanlig grön druvsort som i princip bara odlas i



Panache Sweden  
panachesweden.se