



FRANÇOIS MONTAND BLANC DE BLANCS BRUT NV

Producent: François Montand

Land: Frankrike

Region: Jura

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 11,5 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 7758601

Pris: **129 KR**

Torr och frisk med vita blommor med citrusfrukter ackompanjeras av fina bubblor med toner av brioche och krispiga röda äpplen.



OM PRODUCENTEN:

Francois Montand, ättling till en rad av vinmakare, växte upp på familjens vingård i Champagne. Fascinerad av vin från ung ålder kom Francois att bli en av de mest inflytelserika vinmakarna i regionen. Under andra världskriget valde han att lämna Champagne, för att istället bege sig till Jura. Flytten gav honom möjlighet att fortsätta producera vin enligt sin filosofi och vinmakningsstil.

Jordmånen består av kalksten och moräner, klimatet i regionen är tufft under vintern och oregelbundet under sommaren vilket bidrar till vinets unika karaktär.

Med expertis från Champagne, skapade Francois ett mousserande vin med rik smak enligt den traditionella metoden. Francois Montand producerar än idag viner med utifrån den traditionella metoden med en noggrann urvalsprocess för att skapa mousserande kvalitetsvin med en friskt och fruktigt elegans.

DRUVOR:

Chardonnay, Colombard och Ugni Blanc

JORDMÅN:

Krita, lera och kvarts samt morän.

TILLVERKNING:

Druvorna hämtas från gamla vinstockar med en altitud om 300 meter över havet. Vingårdarnas exponering är sydvästliga. Traditionell metod. Detta mousserande vin mognar på sin jästfällning under nio månader för degorgering.

PASSAR TILL:

Utmärkt som en aperitif eller till de friska skaldjursrätterna