

## Musserende

# Richard Juhlin Blanc de Blancs

Denne vinen ble utviklet sammen med Champagneekspert og innehaveren av «verdens beste nese», svenske Richard Juhlin. Inspirasjon til prosjektet med å utvikle en høykvalitets musserende alkoholfri vin fikk han da hans kone var gravid og han erfarte at det finnes få alkoholfrie viner på markedet med god kvalitet. Vinen lages kun av Chardonnaydruer fra Languedoc i Sør-Frankrike og tar sin smak fra det kalkholdige jordsmonnet i dette området. Druene presses skånsomt ved mottak på vingården. Videre gjennomgår druene temperaturkontrollert gjæring før den lagres på eikefat i inntill 12 måneder. Vinen blir tilslutt av-alkoholisert og videreutviklet til en musserende vin før den tilslutt tappes på flaske. Vinen har en fyldig og velbalansert musserende med smak av epler og lime. En deilig ettersmak av honning og mandler med noe innslag av sødme.

### Duft

Ungdommelig duft av grønne epler, fersken og sitrus.

### Smak

Velbalansert vin med delikate bobler og smak av epler og lime. Deilig ettersmak av honning og mandler.

### Land

Frankrike

### Region

Languedoc

### Alkoholinnhold

0%

ART. NR1807901

VOLUM 750 ml

PRIS 89,90 NOK

Vinen er utviklet sammen med champagneekspert og innehaver av «verdens beste nese», Richard Juhlin. Vinen lages av Chardonnaydruer fra Frankrike og tar sin smak fra det kalkholdige jordsmonnet i dette området. Druene presses og gjennomgår temperaturkontrollert gjæring før den lagres på eikefat i inntil 12 måneder. Vinen blir til slutt av-alkoholisert og videreutviklet til en musserende vin før den tappes på flaske.