

Huber-Verdereau Crémant de Bourgogne Blanc de Noir

Musserende vin / Frankrike / Burgund

Produsent: [Domaine Huber-Verdereau](#)

Land: Frankrike

Distrikt: Burgund

Område: Crémant de Bourgogne

Drue: 100% pinot noir

Veil. pris horeca: 263.23 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 329.0,-

EDP nr. : 9077147

SAP nr. : 9077147

Vinmonopol nr. : 1759201

Innhold:

Syre:6.3

Sukker:6

Alkohol:12 %



Om produsenten

Thiebault Huber driver den lille eiendommen Huber-Verdereau i Meursault. Opprinnelig kommer Thiebault fra Alsace, og er utdannet sommelier. Men restaurantlivet ikke noe han ville vie livet sitt til, og i 1990 tok han over snaue 3 ha vinmark og huset etter sin bestefar Raoul Verdereau i Volnay. Han jobbet først 3 år med sin fetter Jean-Marc Bouley, og i 1994 var den første årgangen fra Domaine Huber-Verdereau.

Vinmarkene har vært drevet økologisk siden Thiebault tok over, og i fra 2005 er eiendommen sertifisert biodynamisk. I dag teller den snaue 10 ha, fordelt over flere landsbyer og enda flere parseller med få unntak i Côte de Beaune. Thiebault dyrker terroir, og derfor bærer de aller fleste vinene hans vinmarksnavn, fra de enkleste regionale vinene til toppvinene fra 1er cru-marker i Volnay og Pommard.

Vinifikasjonen består av liten intervensjon, forsiktig ekstraksjon, moderat svovling og lite bruk av ny eik. Fatene tar typisk 350, 500 og 600 liter, og maks 20% av dem er nye.

Smaksbeskrivelse

Strågul. Frisk og ungdommelig. Tørr, frisk med fin mousse. God fruktighet, balansert ettersmak.

Passer til

Aperitiff/avec, Fisk, Skalldyr