

CREMANT DE BOURGOGNE JCB №21

КРЕМАН ДЕ БУРГОНЬ JCB №21



Вино белое игристое брют

Аппелласьон: Cremant de Bourgogne AOP

Сорта винограда: Шардоне, Пино Нуар

Содержание алкоголя: 12%.

Остаточный сахар : 12 г/л.

Метод производства: классический (традиционный), с выдержкой на осадке не менее 16 месяцев



В 1961 году 18-летний Жан-Клод Буассе основал винодельню в Ньюи-Сен-Жорж. Философию дома можно описать в трех словах: происхождение, чистота, элегантность.

Здесь производят аутентичные вина, в которых вмешательство человека сводится к минимуму. Так, например, на винодельне используются только «дикие» дрожжи, а объем использования новых бочек для выдержки вин не превышает 30%. Все это позволяет производить вина хорошо передающие особый микроклимат в котором они производятся, вина, отражающие терруар.

Для Жана Клода Буассе игристое вино не является напитком особого случая. Это напиток обычного дня.

Номер, которым названо вино, имеет глубокое значение для Жана Клода Буассе. Эта философия связана с винодельческим регионом, где он родился и вырос: знаменитый Бургундский департамент Кот д'Ор – «Золотой склон».

№21 - это уважение к наследию, так как 21 - номер департамента, определенный французским правительством для Кот д'Ор.

Винификация и выдержка вина:

Тщательно собранный виноград мягко прессуют на винодельне и после первичной алкогольной ферментации вино разливается по бутылкам, где происходит вторичное брожение. Вино выдерживается на осадке не менее 16 месяцев.



Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast - 90 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: ярко-желтый.

Аромат: свежий фруктовый, в котором угадываются ноты персика, жареного миндаля и желтых цветов.

Вкус: щедрый и полный. Прекрасная гармония между свежестью и фруктовыми нотами.

Гастрономические рекомендации: вино прекрасно сочетается с морепродуктами, рыбой, различными видами салатов, а также прекрасно в качестве аперитива. Рекомендуемая температура подачи 6-8°C.