

CREMANT DE BOURGOGNE GRANDE RESERVE BRUT КРЕМАН ДЕ БУРГОНЬ ГРАН РЕЗЕРВ БРЮТ



Вино белое игристое брют

Аппелласьон: Cremant de Bourgogne AOP

Сорта винограда: 60% Пино Нуар, 35% Шардоне, 5% Алиготе и Гамэ

Содержание алкоголя: 12%

Остаточный сахар : 10 г/л

Метод производства: классический (традиционный) метод производства; с выдержкой на осадке 12 месяцев

В течение долгого времени в Бургундии производились игристые вина. Louis Bouillot производит их на протяжении более чем 130 лет, на предприятии, основанном в 1877 Жаном Буйо (Jean Bouillot) в Нюи-Сент-Жорж. Благодаря высокому качеству своих вин, Дом быстро приобрел известность.

Признанный специалистами Креман де Бургонь Луи Буйо был награжден многочисленными медалями, которые способствовали его международному признанию. Выдающиеся органолептические свойства Креман де Бургонь Луи Буйо, благородная и элегантная упаковка создают образ дома с безупречной репутацией.

Одна из отличительных особенностей - это приверженность в изготовлении к стандартам, относящимся к производству биодинамических вин.

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 12 месяцев.



Оценки и рейтинги:

Decanter World Wine Awards – Золотая Медаль;

Japan Wine Challenge – Бронзовая Медаль;

Guide Revel – 3 звезды.



Органолептические характеристики:

Цвет: Соломенный цвет, с золотистым отблеском.

Аромат: Свежий фруктовый, с нотками миндаля и белых полевых цветов и цитрусовых.

Вкус: Легкий, гармоничный, хороший баланс между свежестью и фруктовостью.

Гастрономические рекомендации:

Вино сочетается с морепродуктами, рыбой, а также прекрасно в качестве аперитива. Рекомендуемая температура подачи 8-10°C.