

CREMANT DE BOURGOGNE PERLE D'AURORE ROSE

КРЕМАН ДЕ БУРГОНЬ ПЕРЛЬ Д'АОРОР РОЗЕ



Вино розовое игристое брют

Аппелласьон: Crémant de Bourgogne AOP

Сорта винограда: Пино Нуар, Шардоне, Гамэ

Содержание алкоголя: 12%

Остаточный сахар : 12 г/л

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



Оценки и рейтинги:

Concours National Des Cremants' 2013 – Золотая Медаль;

Vinalies Internationales – Приз (France, 2013);

Spring Tastevinage – TASTEVINE, (France, 2013).

Органолептические характеристики:

Цвет: Нежно-розовый.

Аромат: Ощутимы нотки малины, барбариса и мармелада из красной смородины.

Вкус: Свежий насыщенный вкус, длительное фруктовое послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Вино сочетается с морепродуктами, рыбой, блюдами азиатской (японской) кухни, а также прекрасно в качестве аперитива. Рекомендуемая температура подачи 8-10°C.