

CREMANT DE LIMOUX BRUT TOQUES ET CLOCHERS

КРЕМАН ДЕ ЛИМУ БРЮТ ТОК Э КЛОШЕ



Вино белое игристое

Аппелласьон: Cremant de Limoux AOP.

Сорта винограда: 70% Шардоне, 20% Шенен Блан, 10% Мозак.

Содержание алкоголя: 12%.

Виноград, используемый для производства этого кремана, был собран с различных участков четырех терруаров аппелясьона Лиму. Виноградники находятся на глинисто-известковых почвах, благодаря чему вино получается невероятно тонким и свежим.

Винификация и выдержка вина:

«Уже более двадцати лет «Клоше» терруара Лиму пользуются успехом у любителей великих вин из Шардоне. Этот миллезимный Креман Ток э Клоше 2010 от Sieurs d'Arques представляет собой прекрасный образец белых вин, вдохновленный и яркий, тонкий и сложный, выражение терруара, к которому предъявляются особые требования. Для меня было большим удовольствием быть среди тех, кто приложил руку к рождению этого вина.» - Дени Дюбурдьё - генеральный директор научного института винограда и вина.

Возраст виноградных лоз более 20 лет, это позволяет получать виноград высокого качества. Сбор винограда производится вручную, чтобы сберечь все ягоды от повреждения. Далее виноград подвергается мягкому прессованию, только лучший грозди отбирается для будущего вина. После первой алкогольной ферментации вино дегустируются под руководством Дени Дюбурдьё, чтобы найти лучший ассамбляж, который в дальнейшем будет выдержан более 30 месяцев в подвалах хозяйства.

Органолептические характеристики:

Цвет: обильный мусс сливочного оттенка, состоящий из мелких пузырьков. Цвет вина золотисто-желтый с зеленоватым отблеском.

Аромат: тонкий и интенсивный, яркий, но без чрезмерной агрессии. Различаются нотки цитрусовых, белых цветов, орехов и поджаренных тостов.

Вкус: живые и утоляющие жажду пузырьки, заставляют нас путешествовать среди превосходных цветочных и фруктовых ароматов, где доминирует лимон. Все искусно и очень элегантно!

Гастрономические рекомендации:

идеально в качестве аперитива. Прекрасно сочетается с фуа гра, нежными салатами, рыбой и белым мясом, не сладкими десертами. Температура подачи: 6-8°C.