

# CREMANT DE BOURGOGNE JCB №69

## КРЕМАН ДЕ БУРГОНЬ JCB №69



### Вино розовое игристое брют

**Аппелласьон:** Cremant de Bourgogne AOP

**Сорта винограда:** 100% Пино Нуар

**Содержание алкоголя:** 12%.

**Остаточный сахар :** 12 г/л.

**Метод производства:** классический (традиционный) метод производства; с выдержкой на осадке не менее 16 месяцев.

В 1961 году 18-летний Жан-Клод Буассе основал винодельню в Нюи-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 данное игристое вино, имеет глубокое значение для Жан-Клода Буассе. Это связано с рождением его сына, Жан-Шарля Буассе, в 1969 году.

### 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:

Jeannie Cho Lee - 90 баллов;

Cellar Tracker - 91 балл.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** яркий розовый.

**Аромат:** яркий и интенсивный, гармоничный и полный красок, красных ягод, цветов и бисквита.

**Вкус:** свежий, утоляющий жажду, глубокий с гармоничной кислотностью.

**Гастрономические рекомендации:** вино прекрасно сочетается с морскими деликатесами, пастой с рыбой и рыбой на гриле, азиатской кухней. Рекомендуемая температура подачи 6-8°C.