

CREMANT DE LIMOUX BRUT TOQUES ET CLOCHERS

КРЕМАН ДЕ ЛИМУ БРЮТ ТОК Э КЛОШЕ



Вино белое игристое

Аппелласьон: Cremant de Limoux AOP

Сорта винограда: Шардоне, Шенен, Пино Нуар и Мозак

Содержание алкоголя: 12%



Производителями Sieur d'Arques движет страсть, страсть к своему терруару, земле, культуре и своему винограду, из которого производятся лучшие тихие и игристые вина.

Необходимо помнить, что именно здесь, в этом регионе, была впервые придумана технология производства игристых вин.

Каждый год в середине апреля Сьёр д'Арк проводит дегустацию и аукцион бочек с лучшим вином. В центре воскресного праздника – открытого для публики и носящего название Toques et Clochers, сбор средств, которые идут на восстановление средневековых часовен (the clochers) в районе Лиму, помогая сохранить первоначальный колорит и богатое архитектурное наследие этих мест.

Винификация и выдержка вина:

Креман, в состав которого вошли такие сорта винограда как Шардоне, Шенен, Пино Нуар и Мозак, собранные с виноградников с глинисто-известняковыми и гравийными почвами, был произведен по традиционной технологии игристых вин. Виноград был собран исключительно вручную и отсортирован. Первая ферментация проходила в чанах при контролируемой температуре 16 °С с целью развить палитру вкусов; вторичная долгая ферментация для получения пены проходила в бутылках. Вино выдерживалось на осадке в течение как минимум 15 месяцев, а затем выдерживалось в подвале с целью развить вторичные ароматы и мелкие пузырьки.



Органолептические характеристики:

Цвет: Золотисто-желтый цвет с зелеными отблесками, долгая и изысканная игра мелких пузырьков.

Аромат: Свежий и живой с нотами белых цветов, фруктов и цитрусовых ароматов. Раскрывается нотками лесного ореха и тонкими нотами поджаренных тостов.

Вкус: Свежее и живое, со сливочным вкусом, хорошо сбалансированное с нотами тостов в финале.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с фуа гра, нежными салатами, рыбой и белым мясом.

Температура подачи: 14°C.