

CREMANT DE BOURGOGNE JCB №21

КРЕМАН ДЕ БУРГОНЬ JCB №21



Вино белое игристое брют

Аппелласьон: Cremant de Bourgogne AOP.

Сорта винограда: Пино Нуар, Шардоне.

Содержание алкоголя: 12%.

Остаточный сахар : 12 г/л.

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

Каждое вино JCB известно по номеру и каждый номер имеет глубокое значение для Жан-Шарля Буассе, создателя и тезки коллекции вин. Философия вин Жан-Шарля связана с винодельческим регионом, где он родился и вырос: знаменитый Бургундский департамент Кот д'Ор – «Золотой Берег». №21 - это уважение к наследию, ибо 21 - номер департамента определенный французским правительством для Кот д'Ор. Для Жана-Шарля Буассе игристое вино не является напитком особого случая. Это СИЯЮЩИЙ момент вашего обычного дня. Хотя легко наслаждаться № 21, тем не менее, вино немного ЗАГАДОЧНО. Хрустящее и бодрящее, оно также имеет легкую бархатистость.

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.

Органолептические характеристики:

Цвет: сияющий желтый.

Аромат: свежий фруктовый нос с миндалем и белыми цветами.

Вкус: щедрый и полный. Прекрасная гармония между свежестью и фруктами.

Гастрономические рекомендации: вино прекрасно сочетается с морепродуктами, рыбой, различными видами салатов, а также прекрасно в качестве аперитива. Рекомендуемая температура подачи 6-8°C.