

CREMANT DE BOURGOGNE PERLE D'OR КРЕМАН ДЕ БУРГОНЬ ПЕРЛЬ Д'АОР



Вино белое игристое брют

Аппелласьон: Crémant de Bourgogne AOP

Сорта винограда: Пино Нуар, Шардоне, Алиготе

Содержание алкоголя: 12%

Метод производства: классический (традиционный) метод производства; вино частично выдерживается в дубе; выдержка на осадке в бутылке в течение минимум 36 месяцев.

Остаточный сахар: 5 г/л

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 36 месяцев.



Оценки и рейтинги:

Concours National Des Cremants' 2013 - Серебряная Медаль;

International Wine Challenge - Серебряная Медаль;

Decanter World Wine Awards - Бронзовая Медаль.



Органолептические характеристики:

Цвет: Золотистый. Тонкий устойчивый перляж.

Аромат: Белые цветы, тонкие оттенки спелых персиков, абрикосов, мёда и сливочного масла.

Вкус: Прекрасно сбалансированный минеральный вкус, длительное послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

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