

# 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 12 месяцев.

Каждое вино JCB известно по номеру и каждый номер имеет глубокое значение для Жан-Шарля Буассе, создателя и тезки коллекции вин.

Жан-Шарль родился в 1969 году, когда человечество отправилось на Луну. Таким образом, 69 представляет собой неограниченное выражение, свободу, творчество, интеллектуальную революцию, артистизм и утонченность. Конечно, 69 - это также розовое вино, основанное исключительно на Пино Нуар. Розовый Креман, во вкусе которого переплетается мужественность и женственность.

**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:** розовый, яркий и полный блеска.

**Аромат:** красивый и чувственный, гармоничный и полный красок, красных ягод и цветов.

**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.