

Andre Delorme Cremant De Bourgogne Blanc Brut



PÄRITOLU

Prantsusmaa, Crémant de Bourgogne AOP

TOOTJA

Maison André Delorme

Maison André Delorme ajalugu saab alguse Burgundias, Côte Chalonnaise piirkonnas 1942. aastal, kui Rully külla naasis II Maailmasõjas rindel haavata saanud André Delorme ning otsustas rajada oma veinimaja. Peale sõda laiendati marjakasvatust Givry, Mercurey, Bouzeron ja Montagny külade ümbruses ja tänapäeval omab Delorme veinimaja Burgundias 116ha viinamarjaistandusi. Maison André Delorme oli üks esimesi, kes hakkas Champagne eeskujul tegema Crémant de Bourgogne vahuveini. 2005. aastal ostis valduse Piffaut perekonnast ja André Delorme kaubamärk kuulub Famille Piffaut Vins & Domaines gruppi.

www.andre-delorme.com

VIINAMARJAD

Chardonnay, Pinot Noir, Aligoté, Gamay

Levinuimad marjasordid vahuveini valmistamisel Burgundias

VEIN

Kuiv, kergemapoolne puuviljaselt värske

Välimuselt peene mullijoaga, keskmise intensiivsusega kahvatu kollane.

Aroom on keskmise intensiivsusega, värskest puuviljane ja veidi floraalne, kus tunda heledaid luuvilju, värskaid tsitrusvilju ja kollaseid õunu. Aroomilõppu lisandub veidi röstitud saia noote.

Maitse on kuiv, kerge, kreemja vahususe ja keskmise intensiivsusega puuviljaselt elav. Tunda veidi kriidist mineraalsust koos heledate luuviljade, aprikooside, küpsete õunte ja värskete tsitrusviljadega. Keskmise pikkusega puuviljases järelmaitset on tunda veidi röstitud võisaia koos kergelt röstitud päevalilleseemnetega.

Baasvein kääritatakse roostevabast terasest vaadides 18 °C kraadi juures, teine fermentatsioon ja autolüüs traditsioonilisel meetodil pudelis kestab 12 kuud.

VEINI SOOVITUS

Aperitiiviks, kalast ning karploomadest valmistatud eelroad ja suupisted. Sobib tähtpäevadele kingituseks ja seltskonnaveiniks.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult, 7 - 9 °C väiksemast sihvaka kujuga Bordeaux-tüüpi veiniklaasist.

ALKOHOLISISALDUS

12 %

MAHT

75L

3152302172217

20L

3152302172378

150L

3152302172217



3152302172378

