NAUTIMUS

Andre Delorme Cremant De Bourgogne Blanc De Noirs Brut

PÄRITOLU

Prantsusmaa, Crémant de Bourgougne AOP

TOOTJA

Maison André Delorme

Maison André Delrome 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 perekonnd ja André Delorme kaubamärk kuulub Famille Piffaut Vins & Domaines gruppi.
www.andre-delorme.com

VIINAMARJAD

Pinot Noir & Gamay

Levinuimad tumeda kestaga marjasordid vahuveini valmistamisel Burgundias

VEIN

Kuiv, kergemapoolne puuviljaselt värske

Välimuselt peene mullijoaga, keskmise intensiivsusega kahvatu kollane.
Aroom on keskmise intensiivsusega ja puuviljaselt elav, kus tunda värskeid tsitrusvilju , luuvilju ja punaseid õunu. Aroomilõppu lisandub võisaia noote koos röstitud päevalilleseemnetega.
Maitse on kuiv, kerge, kreemja vahususe ja keskmise intensiivsusega ning puuviljaselt elav. Tunda veidi mineraalsust koos küpsete heledate luuviljade, nektariini, õunte ja värskete tsitrusviljadega. Järelmaitse keskmise pikkusega ja puuviljaselt elav.
Baasvein kääritatakse roostevabast terasest vaatides 18 ^{o}C kraadi juures, teine fermentatsioon ja autolüüs traditsioonilisel meetodil pudelis kestab 12 kuud.

VEINI SOOVITUS

Aperitiiviks, kalast ning koorikloomadest valmistatud eelroad ja suupisted. Samuti tähtpäevadele kingituseks ja seltskonnaveiniks.

SERVEERIMISTEMPERATUUR

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

ALKOHOLISISALDUS

12 %

MAHT

75L / kastis 6

3152302112213

Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol võib kahjustada teie tervist.