

Andre Delorme Cremant De Bourgogne Chardonnay 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

100% Chardonnay

Hinnatuim heleda kestaga marjasort Burgundias

VEIN

Kuiv, kerge ja puuviljaselt värske

Välimuselt peene mullijoaga, keskmise intensiivsusega kahvatu kollane.

Aroom on keskmisest intensiivsem, elegantne ja veidi floraalselt puuviljane, kus tunda pärnaõisi koos küpsete heledate luuviljade ja värskete tsitrusviljadega. Aroomi täiendab kerge mineraalsus koos biskviidi ja värskete küpsiste noodiga.

Maitse on keskmise intensiivsusega, kuiv, kerge, kreemjalt vahune ja tsitruseliselt puuviljane.

Tunda värskaid kollaseid õunu, küpseid heledaid luuvilju koos kriidise mineraalsuse ja värskete tsitrusviljadega. Keskmisest pikemasse järelmaitsesse lisandub veidi biskviiti ja röstitud seederhänniseemneid.

Baasvein kääritatakse roostevabast terasest vaadides 18 °C kraadi juures, teine fermentatsioon koos autolüüsiga traditsioonilisel meetodil pudelis kestab 18 kuud.

VEINI SOOVITUS

Aperitiiviks, kalast ning karploomadest valmistatud eelroad ja suupisted. Pehmed värsked juustud. Samuti tähtpäevadele kingituseks ja seltskonnaveiniks.

SERVEERIMISTEMPERatuur

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

ALKOHOLISISALDUS

12 %

MAHT

75L / kastis 6

75L

3152302132327

