

Andre Delorme Cremant De Bourgogne Pinot Noir 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

100% Pinot Noir

Hinnatuim tumeda kestaga marjasort Burgundias.

VEIN

Kuiv, kergemapoolne puuviljase iseloomuga

Välimuselt peene mullijoaga, keskmise intensiivsusega kahvatu kollane.

Aroom on keskmise intensiivsusega ja puuviljaselt elav, kus tunda värskaid tsitrusvilju, luuvilju ja punaseid õunu. Aroomilõppu lisandub võisaia noote koos röstitud päevalilleseemnetega.

Maitse on kuiv, kerge, kreemja vahususega, keskmisest intensiivsem ning puuviljaselt elav. Tunda veidi mineraalsust koos küpsete heledate luuviljade, nektariinide, aprikooside, punaste õunte ja värskete tsitrusviljadega. Järelmaitseks lisandub röstitud seederänniseemneid ja see on keskmisest pikem ning puuviljaselt struktuurne.

Viinamarjad on korjatud valitud istandustest, baasvein kääritatakse roostevabast terasest vaadides 18 °C kraadi juures, teine fermentatsioon ja autolüüs traditsioonilisel meetodil pudelis kestab 18 kuud.

VEINI SOOVITUS

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

SERVEERIMISTEMPERatuur

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

ALKOHOLISISALDUS

12 %

MAHT

75L / kastis 6

75L

3152302112299

