

Andre Delorme Cremant De Bourgogne Terroirs Des Fleurs Blanc De Blancs 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 & Aligoté

Levinuimad heleda kestaga marjasordid vahuveini valmistamisel Burgundias

VEIN

Kuiv, kerge ja puuviljaselt värske iseloomuga

Välimuselt peene mullioaga, keskmise intensiivsusega kahvatu kollane.

Aroom on keskmisest intensiivsem ja floraalselt puuviljane, kus tunda valget ristikeina ja pärnaõisi koos küpsete heledate luuviljade ja värskete tsitrusviljadega. Aroomi täiendab kerge mineraalsus koos röstitud saia nootidega.

Maitse on kuiv, kerge, kreemja vahususe ja keskmise intensiivsusega ning tsitruseliselt puuviljane. Tunda värskaid heledaid luuvilju koos kriidise mineraalsuse, aprikooside, küpsete õunte ja tsitrusviljadega. Keskmise pikkusega järelmaitset täiendavad seedermaani seemned ja röstitud saia noodid.

Baasvein kääratakse roostevabast terasest vaates 18 °C kraadi juures, teine fermentatsioon koos autolüüsiga traditsioonilisel meetodil pudelis kestab 12 kuud.

VEINI SOOVITUS

Aperitiiviks, kalast ning karploomadest 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