

Dom.Bitouzet-Prieur Meursault "Clos du Cromin" 13% 0,75L



PÄRITOLU

Prantsusmaa, Burgundia, Côte de Beaune, Meursault AOP

Beaune linnast ca 10km lõunapool asetsev veiniküla, mis on tuntud oma täidlaste ja maitseküllaste valgete veinide poolest.

TOOTJA

DOMAINE BITOUZET-PRIEUR

Väike Burgundia perevaldus, mida juhib François Bitouzet ja kasvatab marju hetkel 12ha veiniaedades Volnay ja Meursault külade ümbruses.

VIINAMARJAD

100% Chardonnay

Isetekkeline ristand Pinot Noir ja Gouais Blanc sortide vahel Burgundias. Tänapäeval levinud hele marjasort maailmas, millest valmistatakse kergeid igapäevaveine, kui ka pikaaliseid luksuslikke vääriseine.

VEIN

Täidlane ja puuviljaselt vürtsikas kuiv valge vein

Värvuselt keskmisest intensiivsem säravkollane

Aroomis küpseid tsitrusvilju koos torkiva mineraalusega, lisaks küpseid kollaseid ploome ja aprikoose, veidi röstitud mandleid ja magusaid vürtse. Aroomilõppu lisandub apelsinimarmelaadi koos vanilje ja kakaoubadega

Maitselt keskmisest täidlasem ja puuviljaselt kreemjas kuiv vein. Tunda kuivatatud kollaseid luuvilju, ahjuõunu, magusaid vürtse, röstitud mandleid ja praetud saia. Järelmaitse mineraalselt torkiv ja tsituseline

Viinamarjad korjatakse käsitsi lõunavaatelistest "Clos du Cromin" veiniaiadest. Vein kääritatakse väikestes prantsuse tamme vaatides (25% uued vaadid) metsiku pärmiga ja areneb 12 – 16 kuud peale käärimise lõppemist pärmisademel. Vein selitatakse, ei filtreerita ja villitakse teisel talvel peale marjade korjet ning võib sisaldada sadet

VEINI SOOVITUS

Sobib tugevamaitsete roogade juurde: grillitud linnuliha, luksuslikud koorikloomad, kreemjad kastmed, pasteetid, küpsemad valgehallitus juustud

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult, 10 - 12°C avaramast Burgundia-tüüpi veiniklaasidest, soovitav enne serveerimist aereerida. Arengupotentsiaal veinikeldris 5 – 9 aastat arvestades marjade korjearastat

ALKOHOLISISALDUS

13,5 %

MAHT

0.75L / kasti 6

0.75L

3506123831110

