

Domaine B&B Bouché Crémant de Limoux Brut Rosé



PÄRITOLU

Prantsusmaa, Crémant de Limoux AOP

TOOTJA

Domaine B&B Bouché

Veinimaja ajalugu saab alguse Champagne piirkonna marjakasvatajast Abel Bouché' st 1920. aastal otsustasid nad koos poja Pierre' ga rajada veinimaja Champagne Bouché. 1987. aastal otsisid Pierre lapsed Bruno ja Bernadette uusi põlde ja leidsid sobiva *terroir'* ga aiad Lõuna-Prantsusmaal, vahuveini sünnikohas, Limoux piirkonnas. 1992. aastal valmis esimene B&B Bouché vahuvein. 2010. aastast juhivad veinimaja ja kasvatavad viinamarju 50ha põldudel neljas põlvkond, vennad Guillaume, Valentin ja Paul Bouché.

VIINAMARJAD

50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Chenin Blanc
Levinuimad marjasordid vahuveini valmistamisel Limoux piirkonnas

VEIN

Kuiv, kergemapoolne puuviljaselt värske iseloomuga vahuvein
Välimuselt peene mullijoaga, madala intensiivsusega kahvatu roosa
Aroom on keskmise intensiivsusega, värskest marjane ja veidi floraalne, tunda kergeid punaseid marju, punast õuna ja veriapelsini. Aroomilõppu lisandub veidi röstitud saia noote
Maitse on kuiv, kerge ja marjaselt elav. Tunda värskeid punaseid metsamarju, jõhvikaid, värskeid punaseid sõstraid ja õunakoort koos värske tsitrusviljade ning veidi kriidisel torkiva mineraalsusega. Keskmise pikkusega järelmaitses on tunda lisaks kreemjale vahususele veel veidi röstitud võisaia
Baasvein kääratakse roostevabast terasest vaatides 18 °C kraadi juures, veini värvus tuleneb Pinot Noir sordi kestade matseratsioonist marjamahlas, teine fermentatsioon ja autolüüs traditsionaalsel meetodil pudelis kestab 18 kuud

VEINI SOOVITUS

Punastest kalast ja koorikloomadest valmistatud eelroad ja suupisted. Samuti tähtpäevadele kingituseks ja seltskonnaveiniks

SERVEERIMISTEMPERatuur

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

ALKOHOLISISALDUS

12,5 %

MAHT

0.75L / kastis 6



3760090895173