

# 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

Punases 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