



# NAUTIMUS

## Domaine B&B Bouché Crémant de Limoux Brut



### 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% Chenin Blanc, 20% Pinot Noir  
Levinuimad marjasordid vahuveini valmistamisel Limoux piirkonnas

### VEIN

Kuiv, kergemapoolne puuviljaselt värske iseloomuga vahuvein

-Välimuselt peene mullijoaga, keskmise intensiivsusega kahvatu kollane

-Aroom on keskmise intensiivsusega, värskest puuviljane ja veidi floraalne, tunda heledaid luuvilju, värskeid tsitrusvilju ja valgeid lilli. Aroomilõppu lisandub veidi röstitud saia noote

-Maitse on kuiv, kerge ja puuviljaselt elav. Tunda küpseid heledaid luuvilju, kollaseid ploome ja valgeid sõstraid koos värskeid tsitrusviljade ning veidi kriidisel torkiva mineraalsusega. Keskmise pikkusega puuviljases järelmaitset on tunda lisaks kreemjale vahususele veel veidi röstitud võisaia

-Baasvein kääratakse roostevabast terasest vaatides 18 °C kraadi juures, teine fermentatsioon ja autolüüs traditsionaalsel meetodil pudelis kestab 18 kuud

### VEINI SOOVITUS

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

### SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 7 - 9 Co väiksemast sihvaka kujuga Bordeaux-tüüpi veiniklaasist

### ALKOHOLISISALDUS

12,5 %

### MAHT

0.75L / kasti 6



