NAUTIMUS

Domaine B&B Bouché Crémant de Limoux Brut

PÄRITOLU

Prantsusmaa, Crémant de Limoux AOP

TOOTJA

Domaine B&B Bouche

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, värskelt 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 värskete tsitrusviljade ning veidi kriidiselt torkiva mineraalsusega. Keskmise pikkusega puuviljases järelmaitses on tunda lisaks kreemjale vahususele veel veidi röstitud võisaia

-Baasvein kääritatakse roostevabast terasest vaatides 18 ^{O}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 / kastis 6

1520

Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol võib kahjustada teie tervist.