



NAUTIMUS

Domaine B&B Bouché Crémant de Limoux Prestige 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, keskmise täidlusega puuviljase karakteriga vahuvein

- Välimuselt peene mullijoaga, keskmise intensiivsusega kahvatukollane
- Aroom on keskmise intensiivsusega, puuviljane ja veidi floraalne, tunda heledaid küpseid luu- ja tsitrusvilju. Lisaks kuivatatud õuna, üleküpsenud aprikoose ja röstitud sarapuupähkleid koos võisaiaga
- Maitse on kuiv, keskmise täidlusega ja puuviljaselt elegantne. Tunda üleküpsenud heledaid luuvilju, aprikoose ja kollaseid õunu koos tsitrusviljade ning veidi kriidist torkivat mineraalsust. Keskmisest pikemat ja puuviljast järelmaitset täiendab autolüütiline maitseüanss vihjega röstitud mandlitele ja sarvesaiale
- Baasvein kääritatakse roostevabast terasest vaatides 18 °C kraadi juures, teine fermentatsioon ja autolüüs traditsionaalsel meetodil pudelis kestab 60 kuud

VEINI SOOVITUS

Koorikloomadest valmistatud eelroad ja suupisted. Sütel röstitud punane kala ja ahjus küpsetatud kodulinnulihast toidud. Samuti tähtpäevadele kingituseks ja seltskonnaveiniks

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 8 - 10 C väiksemast sihvaka kujuga Bordeaux-tüüpi veiniklaasist. Võib enne serveerimist aereerida

ALKOHOLISISALDUS

12,5 %

MAHT

0.75L / kasti 6

0.75L

3760090895166

