

# Le Grand Noir Crémant de Limoux

## 12,5% 0,75L



### PÄRITOLU

Prantsusmaa, Languedoc Rousillon, Crémant de Limoux AOP

### TOOTJA

EMB 11206H

### VIINAMARJAD

50% Chardonnay, 30% Chenin Blanc, 15% Pinot Noir, 5% Mauzac  
Levinuimad marjasordid vahuveini valmistamisel Limoux piirkonnas.

### VEIN

Kerge ja kuiv vahuvein

-Välimuselt peene mullijoaga, keskmise intensiivsusega kahvatukollane.

-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 värske tsitrusviljade ning veidi kriidist torkiva mineraalsusega. Keskmise pikkusega puuviljases järelmaitset on tunda lisaks kreemjale vahususele veel veidi röstitud võisaia.

-Marjad korjatakse savi-lubjakivistelt põldudel 20 a vanustelt viinapuudelt Limoux piirkonnas. Baasvein kääratakse marjasortidena eraldi temperatuuri kontrollides roostevabast terasest vaadides 16 C° kraadi juures, segatakse kokku ja teine fermentatsioon ja autolüüs traditsionaalsel meetodil pudelis kestab 12 – 15 kuud.

### VEINI SOOVITUS

Sobib aperitiiviks, mereandidest ja kalast valmistatud eelroogadega, koorikloomade, linnulihast suupistete ja küpsetatud valgete kalaroogade juurde. Samuti tähtpäevadele kingituseks ja seltskonnaveiniks

### SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 8 – 10 °C, väiksematest, sihvaka kujuga Bordeaux-tüüpi veiniklaasidest.

### ALKOHOLISISALDUS

12 %

### MAHT

0.75L / kastis 6



3378634820125