NAUTIMUS

kerge & värske

Le Grand Noir Cremant de Limoux 12,5% 0,75L

PÄRITOLU

Prantsusmaa, Languedoc Rousillion, 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, 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.
-Marjad korjatakse savi-lubjakivistelt põldudelt 20 a vanustelt viinapuudelt Limoux piirkonnas. Baasvein kääritatakse marjasortidena eraldi temperatuuri kontrollides roostevabast terasest vaatides 16 C^{o} 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 ºC, väiksematest, sihvaka kujuga Bordeaux-tüüpi veiniklaasidest.

ALKOHOLISISALDUS

12 %

MAHT

0.75L / kastis 6

0,75L

3378634820125

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