



NAUTIMUS



Le Grand Noir, Crémant de Limoux



PÄRITOLU

Prantsusmaa, Languedoc Rousillon, Crémant de Limoux AOP

TOOTJA

Le Grand Noir

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, värskaid 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 kriidisel torkiva mineraalsusega. Keskmise pikkusega puuviljases järelmaitstes 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° 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.

ALKOHOLISALDUS

12 %

MAHT

0,75L / kasti 6



3378634820125