

Paul G Valentin Blanquette De Limoux Brut NR. 97 0,75L



PÄRITOLU

Prantsusmaa

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 harivad 50ha laiuvaid istandusi ja juhivad veinimaja Bouché perekonna neljas põlvkond, vennad Guillaume, Valentin ja Paul Bouché. Paul G. Valentin on vendade omanimeline vahuveini bränd.

VIINAMARJAD

95% Mauzac (Blanquette), 5% Chardonnay

Mauzac / Blanquette on Limoux piirkonna pärismaine heleda kestaga marjasort, mille nimetus tuleb Oksitaania keelest, tähendades „väikest valget“.

VEIN

Kuiv ja kergemapoolne

Välimuselt peene mullijoaga, keskmise intensiivsusega kahvatukollane.

Aroom on keskmise intensiivsusega ja tsitruseliselt floraalne. Tunda valgeid lilli, värskaid heledaid luuvilju, pirne ja värskaid kollaseid õunu. Puuviljase iseloomuga aroomi täiendab kerge röstitud saia noot.

Maitse on kuiv, kerge ja tsitruseliselt elav. Tunda küpseid heledaid luuvilju, kollaseid ploome ja valgeid sõstraid koos värskete tsitrusviljadega. Keskmise pikkusega puuviljases järelmaitset on tunda lisaks kreemjale vahususele veel veidi röstitud võisaia.

Baasvein kääratakse roostevabast terasest vaates 18 C° kraadi juures, teine fermentatsioon ja autolüüs traditsioonilisel meetodil pudelis kestab 15 kuud.

VEINI SOOVITUS

Kalast ja karploomadest valmistatud eelroad ja suupisted.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 7 - 9 C° väiksemast sihvaka kujuga Bordeaux-tüüpi veiniklaasist.

ALKOHOLISISALDUS

12,5 %

MAHT

0.75L / kastis 6



0.75L

3760090890529