NAUTIMUS

Paul G Valentin Crémant de Limoux Blanc Brut Nr. 88 12,5% 0,75L



PÄRITOLU

Prantsusmaa

TOOTJA

Domaine B&B Bouche

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

50% Chardonnay, 30% Chenin Blanc, 20% Pinot Noir

Levinuimad marjasordid vahuveini valmistamisel Limoux piirkonnas.

VEIN

Kuiv, kergemapoolne puuviljaselt värske

Välimuselt peene mullijoaga, keskmise intensiivsusega kahvatu kollane.

Aroom on keskmise intensiivsusega ja tsitruseliselt puuviljane, kus 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.

Baasvein kääritatakse roostevabast terasest vaatides 18 C^{o} 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 Co väiksemast sihvaka kujuga Bordeaux-tüüpi veiniklaasist

ALKOHOLISISALDUS

12,5 %

MAHT

0.75L / kastis 6

0.75L

3760090890505

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