NAUTIMUS

Paul G Valentin Crémant de Limoux Rosé Brut nr. 69 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% Pinot Noir, 20% Chenin Blanc

Levinuimad marjasordid vahuveini valmistamisel Limoux piirkonnas.

VEIN

Kuiv, kergemapoolne puuviljaselt värske

Välimuselt peene mullijoaga, madala intensiivsusega kahvatu roosa.

Aroom on keskmise intensiivsusega, värskelt marjane ja veidi floraalne, tunda kergeid punaseid marju, punast õuna ja veriapelsini. Aroomilõppu lisandub veidi röstitud saia noote.

Maitse on kuiv, kerge ja marjaselt elav. Tunda värskeid punaseid metsamarju, jõhvikaid, värskeid punaseid sõstraid ja õunakoort koos värskete tsitrusviljade ning veidi kriidiselt torkiva mineraalsusega. Keskmise pikkusega järelmaitses on tunda lisaks kreemjale vahususele veel veidi röstitud võisaia.

Baasvein kääritatakse roostevabast terasest vaatides 18 C^{o} kraadi juures, veini värvus tuleneb Pinot Noir sordi kestade matseratsioonist marjamahlas, teine fermentatsioon ja autolüüs traditsioonilisel meetodil pudelis kestab 15 kuud.

VEINI SOOVITUS

Punane kala, koorikloomadest valmistatud eelroad ja suupisted.

SERVEERIMISTEMPERATUUR

Jahutatult 7 - 9 Co väiksemast sihvaka kujuga Bordeaux-tüüpi veiniklaasist.

ALKOHOLISISALDUS

12,5 %

MAHT

0.75L / kastis 6

3760090890536

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