

Prince Alexandre Cremant De Loire Blanc Brut 11% 0,75L



PÄRITOLU

Prantsusmaa, Crémant de Loire AOP

TOOTJA

CAVE ROBERT ET MARCEL

Noor, 2002. aastal seitsme veinitootja ühinemisel tekkinud veinikooperatiiv, mis on tänapäeval üks suurim Loire piirkonna veinide tootja Prantsusmaal.

www.alliance Loire.com

VIINAMARJAD

65% Chenin Blanc, 20% Chardonnay, 15% Cabernet Franc

Levinuimad marjasordid vahuveini valmistamisel Loire piirkonnas. Kuiv, kerge ja puuviljaselt värske

VEIN

Kuiv, kerge ja puuviljaselt värske

Välimuselt peene mullijoaga, keskmise intensiivsusega kahvatu kollane.

Aroom on keskmise intensiivsusega, värskest puuviljane ja veidi floraalne, tunda kollaseid õunu, küpseid aprikoose, valgeid sõstraid ja värsket tsitrusvilju, mida täiendab veidi röstitud saia noot.

Maitse on kuiv, kerge ja puuviljaselt lopsakas, peegeldades veini aroomi. Tunda küpseid heledaid luuvilju, kollaseid ploome ja valgeid sõstraid koos värske tsitrusviljade ning kerge kriidise mineraalsusega. Keskmise pikkusega puuviljases järelmaitset on tunda lisaks kreemjale vahususele veel veidi röstitud võisaia.

Viinamarjad korjatakse käsitsi Saumur kasvuala lubjakivistelt põldudelt, baasvein kääritatakse roostevabast terasest vaatides 18 °C kraadi juures, teine fermentatsioon ja autolüüs traditsionaalsel meetodil pudelis kestab 12 kuud.

VEINI SOOVITUS

Sobib tervitusjoogiks, kalast ja karploomadest valmistatud eelroogade ja suupistetega.

Samuti tähtpäevadele kingituseks ja seltskonnaveiniks.

SERVEERIMISTEMPERatuur

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

ALKOHOLISISALDUS

11 %

MAHT

0.75L / kastis 6



