



SAINT-HILAIRE Semi Sweet

Roberts Parkers: "Šis ir, iespējams, vismazāk zināmais no labāk gatavotajiem Francijas dzirkstošajiem vīniem"

Blanquette de Limoux:

Blanquette de Limoux iespējams ir vecākais dzirkstošais vīns pasaulē. Zināms, ka 1531. gadā Benediktiešu mūks no Saint Hilaire klostera jau gatavoja Blanquette de Limoux, kas nozīmē, ka tas laika ziņā ir PĀRSPĒJIS ŠAMPANIETI par aptuveni veselu gadsimtu!

Tilpums
0.75 L
Bottle volume

0.75 L ▼

Quantity



Vīna darīšana: raža tiek novākta ar rokām, lai saglabātu augstu vīnogu kvalitāti. Otrajā fermentācijā vīna pudeles tiek uzglabātas 12 mēnešus horizontālā stāvoklī tumšā vīna pagrabā ar regulējamu temperatūru 15°C, lai rūgšanas process notiktu lēni un dabīgi.

Apelācija: AOC

Saint-Hilaire ražošanas process ir tāds pats kā šampanietim!

Smarža: piemīt persiku, bumbieru un zaļo ābolu aromāts.

Garša: sauss, kraukšķīgs, maigs un viegls

Saint-Hilaire patiesi valdzina ar pievilcīgu rūgstošu aromātu un salkano krēmveida tekstūru. Viegla garšu buķete, svaigs, papildīts aromāts ar citrusu un ābolu garšas struktūru.

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Dzirkstošais vīns
ALKOHOLA SATURS	12,0 %
KORĶIS	Dabīgais korķis
VALSTS	Francija
VĪNOGU ŠĶIRNES	90% Mauzac, 5% Chenin, 5% Chardonnay
IEPAKOJUMS	Stikla pudele
RAŽOTĀJS	Sieur D'Arques
REĢIONS / KLASIFIKĀCIJA	Blanquette de Limoux
SALDUMS / PILNĪBA	Pussalds