

Cremant de Limoux Blason Rouge Brut NV



Sieur D'Arques - Aimerie AOC Limoux.

1531. gadā Benediktiešu mūks no Saint Hilaire klostera izgatavoja pirmo dzirkstošo vīnu, 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: Tradicionālā metode

Blason Rouge piemīt zeltaini dzeltena krāsa ar zaļganām niansēm, burbulīši ir ilgstoši un smalki.

Aromāts svaigs, pilnīgs, jūtami balto ziedu, persiku, zaļo ābolu, citronu aromāti. Vēlāk aromātā parādās lazdu riekstu un grauzdējuma nianšes. Vīns ir spēcīgs, labi sabalansēts. Pēcgaršā jūtams grauzdējums.

Ieteicams pasniegt atdzesētu kā aperitīvu, pie vēžveidīgajiem vai omāra.

Languedoc Limoux vīni tiek darīti zem **apelācijas AOC**:

- Blanquette de Limoux
- Blanquette de methode Ancestrale
- **Cremant de Limoux**
- Limoux

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Dzirkstošais vīns
ALKOHOLA SATURS	12,0 %
KORĶĪS	Dabīgais korķis
VALSTS	Francija
VĪNOGU ŠĶIRNES	70% Chardonnay, 20% Chenin, 5% Mauzac, 5% Pinot Noir
IEPAKOJUMS	Stikla pudele
RAŽOTĀJS	Sieur D'Arques
REĢIONS / KLASIFIKĀCIJA	Cremant de Limoux
SALDUMS / PILNĪBA	Sauss