



Cave De Lugny Cremant De Bourgogne Brut

Crémant – franču dzirkstošais vīns, ražots pēc tradicionālās tehnoloģijas, vīndarīšanas reģionos ārpus Šampaņas.

Crémant de Bourgogne – tieši tā sauc labākos Burgundijas dzirkstošos vīnus.

Cave de lugny lielākais Cremant ražotājs Burgundijā.

Pieder 180 ha vīnogulāju, kas paredzēti vienīgi Cremant de Bourgogne AOC ražošanai.

Katru gadu vidēji tiek saražots 15 000 hl Cremant, kas sastāda 10% no kopējā Burgundijas reģiona saražotā Cremant apjoma un 17% no kopējā Cave de Lugny saražotā vīnu apjoma.

No visa saražotā daudzuma 40% apjoma tiek eksportēti uz citām pasaules valstīm.

Tilpums

0.75 L

Bottle volume

0.75 L ▾

Quantity



Vīnogas tiek ievāktas Mâconnais apgabalā, kur vīnogulāju augsne ir bagāta ar kaļķakmeni un mālu, kas piedod šim dzirkstošajam vīnam izteiktu mineralitāti.

100% Bāzes vīns iziet malolaktisko fermentāciju

Vīns tiek izturēts 12 mēn uz nogulsnēm

Apraksts:

Šim vīnam piemīt svaigs, augļains aromāts ar izteiktiem zaļo ābolu toniem un vieglām riekstu niansēm. Labi sabalansēta garša ar patīkamiem augļu aromātiem un vieglām grauzdējuma notīm.

Ieteicams pasniegt:

Ideāls aperitīvs un ballīšu dzirkstošais vīns. Lielisks savienojumā ar jūras veltēm, pie foie gras un suši.

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Dzirkstošais vīns
ALKOHOLA SATURS	11,5 %
KORĶIS	Dabīgais korķis
VALSTS	Francija
VĪNOGU ŠĶIRNES	100% Chardonnay
IEPAKOJUMS	Stikla pudele