



Sainchargny Immemorial Cremant 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



Sainchargny zīmola premiālākais produkts, kas simbolizē vīna darītavas augstās vērtības.

Ražošana:

Vīnogas tiek ievāktas ar rokām no vīnogulājiem vecumā no 30 līdz 35 gadiem

Vīns iziet malolaktisko fermentāciju

100% bāzes vīna tiek izturēts ozolkoka mucās

36 mēn tiek izturēts pudelēs uz nogulsnēm un 3 mēn pudelēs, pēc to aiztaisīšanas ar korķi

Apraksts:

Šim dzirkstošajam vīnam piemīt daudzveidīga aromātu buķete ar dominējošiem persiku, dzelteno plūmju un balto ziedu toņiem. Eleganta, krēmīga un augļaina pēcgarša, ar patīkamām mandeļu notīm.

Ieteicams pasniegt:

Lielisks savienojumā ar zosu aknu pastēti, pie austerēm.

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS

Dzirkstošais vīns

ALKOHOLA SATURS

10,0 %

KORĶIS

T-veida

VALSTS

Francija

VĪNOGU ŠĶIRNES

100% Chardonnay

IEPAKOJUMS

Stikla pudele