



Sainchargny Emerite 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



Emerite (Vintage) – Viena ražas gada dzirkstošais vīns, kas apvieno sevī labāko gadu unikālās īpašības. Šī ir dažādo ražas gadu kolekcija, kas piedāvā tikai labāko gadu atlasi, kas atspoguļo klimata un «Terroir» īpatnības.

Ražošana:

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

Vīns iziet malolaktisko fermentāciju

5 – 10% Chardonnay bāzes vīna tiek izturēts ozolkoka mucās

Apraksts:

Šim dzirkstošajam vīnam piemīt daudzveidīgi augļu un balto ziedu aromāti, papildināti ar vieglām grauzdētas maizes vai lazdu riekstu notīm. Piemīt piesātināta garša ar patīkamām ozolkoka niansēm pēcgaršā.

Ieteicams pasniegt:

Lielisks savienojumā ar ceptām jūras ķemmītēm, pie cepta ķirbja, dažādiem zivs ēdieniem un izturēta Parmezan siera

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Dzirkstošais vīns
ALKOHOLA SATURS	11,5 %
KORĶIS	T-veida
VALSTS	Francija
VĪNOGU ŠĶIRNES	80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
IEPAKOJUMS	Stikla pudele