



## SAINT HILAIRE CREMANT BRUT ROSE

*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! Uz doto brīdi Saint Hilaire vīni tiek eksportēti uz vairāk kā 60 pasaules valstīm.*

Tilpums

0.75 L

Bottle volume

0.75 L ▼

Quantity



Šis vīns tiek izturēts uz listēm no 12 līdz 15 mēnešiem, lai veicinātu sekundāro aromātu attīstību un sasniegtu izcilo burbuļu smalkumu. Īsā nogatavināšana palīdz saglabāt šķirnes aromātu un tās skaisto svaigumu.

Šim *cremant* piemīt skaista, maigi laša rozā krāsa un elegantie burbuliši. Aromātā atklājas savienojums starp baltiem augļiem, tādiem ka bumbieri un persiki, nektarīna niansēm, grauzdējumiem un *brioche* niansēm. Dzirkstošais vīns ir harmonisks un labi sabalansēts.

Šis *Cremant* ir īpaši piemērots uzkodai un kokteiļu ballītēs. Tas būs ideāls partneris vasaras desertiem, piemēram, augļu salātiem un augļu pīrāgiem.

Ieteicams pasniegt atdzesētu 7-8°C .

### PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Dzirkstošais vīns
ALKOHOLA SATURS	12,5 %
KORĶIS	Korķis
VALSTS	Francija
VĪNOGU ŠĶIRNES	60% Chardonnay, 25% Chenin, 15% Pinot Noir
IEPAKOJUMS	Stikla pudele
REĢIONS / KLASIFIKĀCIJA	Cremant de Limoux
SALDUMS / PILNĪBA	Sauss