



Cremant de Limoux Blason Rouge Brut BLACK edition

Sieur D'Arques - Aimery AOC Limoux.

1531. gadā Benediktiešu mūks no Saint Hilaire klosterā 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



Vīnogas tiek ievāktas ar rokām, galvenokārt, no vīnogulājiem, kas atrodas okeāna reģionos, kas, pateicoties to vēsajam klimatam un augsnei, bagātai ar ūdens rezervēm, ir īpaši piemēroti augstākās klases dzirkstošo vīnu ražošanai.

Tiek izturēts pudelēs uz nogulsniem 36 mēnešus.

Garša un aromāts

Šis *cremant* izceļas ar maigām un krēmīgām putām un ļoti smalkiem burbuliņiem. Tam piemīt elegants aromāts ar žāvētu augļu un garšvielu toni. Noapaļota un krēmīga garša ar dominējošām grauzdētas maizes niansēm, papildinātām ar vieglām pelēko piparu un citrusaugļu notīm. Elegants vīns ar bagātīgu aromātu buķeti un patīkami ilgstošu pēcgaršu.

Pasniegšanas ieteikumi

Lielisks aperitīvs, kā arī savienojumā ar *foie gras*, omāra vai langusta ēdieniem. Ieteicams pasniegt atdzesētu līdz 8-9°C .

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Dzirkstošais vīns
ALKOHOLA SATURS	12,5 %
KORĶIS	Dabīgais korķis
VALSTS	Francija
VĪNOGU ŠĶIRNES	70% Chardonnay, 20% Chenin, 10% Mauzac
IEPAKOJUMS	Stikla pudele
RAŽOTĀJS	Sieur D'Arques
REĢIONS / KLASIFIKĀCIJA	Cremant de Limoux
SALDUMS / PILNĪBA	Sauss