

# CALVET Rose Cremant Brut Bordeaux 0,75l

EAN 3500610065767 Kategorija Putojantis vynas



 **Spalva**  
Rausvasis

 **Gamintojas**  
Calvet

 **Šalis**  
Prancūzija

 **Regionas**  
Bordeux

 **Skonis**  
Sausas

 **Vynuogių rūšis**  
Cabernet Franc ir Merlot

 **Brandinimas**  
Brandintas su mielėmis 11 mėnesių

 **Tūris**  
0.75

 **Stiprumas**  
12,0%

 **Kiekis dėžutėje**  
6

## Gamybos ypatumai

„CALVET Rosé Crémant Brut Bordeaux“ gaminamas Bordo regione, iš Cabernet Franc ir Merlot vynuogių. Tai rausvasis Crémant de Bordeaux, kuriame Bordo regionui būdingos raudonosios vynuogės panaudojamos putojančio vyno gamybai, todėl šis vynas išsiskiria ryškesniu raudonųjų uogų charakteriu ir elegantiška struktūra. Vynuogės auga molio ir kalkakmenio dirvožemiuose, kurie padeda išlaikyti balansą tarp vaisiškumo, gaivos ir apvalumo. Crémant de Bordeaux gaminamas tradiciniu metodu, kai antroji fermentacija vyksta butelyje. Vynas 11 mėnesių brandinamas su mielėmis, todėl įgauna smulkesnius burbuliukus, kremiškesnę tekstūrą ir daugiau kompleksškumo. Rausvasis Crémant de Bordeaux atskleidžia kitokią Bordo regiono pusę – gaivią, šventišką ir gastronomiškai universalią.

## Aromatas

Aromatas išraiškingas, jame atsiskleidžia raudonųjų uogų natos – avietės, braškės ir raudonieji serbentai. Jas papildo subtilios juodųjų serbentų, žaliosios citrinos ir lengvos saldymedžio užuominos, suteikiančios aromatui daugiau gylio bei savito Bordo rožinio crémant charakterio.

## Skonis

Skonis gaivus, vaisiškas ir subalansuotas, pasižymintis smulkiais burbuliukais bei švelnia, kremiška tekstūra. Burnoje atsiskleidžia raudonųjų uogų natos – avietės, raudonieji serbentai ir braškės, kurias papildo lengva citrusinė gaiva. Poskonis išlieka švarus, vaisiškas ir elegantiškai gaivus.

## Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojame derinti su lengvais užkandžiais, jūros gėrybėmis, paukštienos patiekalais, taip pat su šviežiomis salotomis ar raudonųjų uogų desertais.

Rekomenduojame patiekti 5–7 °C putojančio vyno taurėje.