

CALVET Crémant Brut Bordeaux 0,75l



EAN 3500610052835 Kategorija Putojantis vinas



Spalva
Baltasis



Vynuogių rūšis
Merlot ir Sémillon



Gamintojas
Calvet



Brandinimas
Brandintas su mielėmis 11 mėnesių



Šalis
Prancūzija



Tūris
0.75



Regionas
Bordeux



Stiprumas
12,0%



Skonis
Sausas



Kiekis dėžutėje
6

Gamybos ypatumai

„CALVET Crémant Brut Bordeaux“ gaminamas Bordo regione, iš Merlot ir Sémillon vynuogių. Tai klasikinis Crémant de Bordeaux stiliaus putojantis vinas, kuriame Bordo regionui būdingos vynuogės atsiskleidžia gaivesne, elegantiška putojančio vyno forma. Vynuogės auga molio ir kalkakmenio dirvožemiuose, kurie padeda išlaikyti balansą tarp vaisiškumo, struktūros ir gaivumo.

Crémant de Bordeaux gaminamas tradiciniu metodu, kai antroji fermentacija vyksta butelyje. Po pirmosios fermentacijos vinas 11 mėnesių brandinamas su mielėmis, todėl įgauna smulkesnius burbuliukus, švelnesnę tekstūrą ir daugiau kompleksškumo. Šis vinas atskleidžia kitokią Bordo regiono pusę – gaivią, universalią ir moderniai pritaikytą putojančių vynu kategorijai.

Aromatas

Aromatas išraiškingas ir elegantiškas, jame atsiskleidžia geltonųjų vaisių, prinokusių obuolių ir citrusų natos. Jas papildo subtilios brioche bandelės bei lengvos mielių užuominos, suteikiančios aromatui daugiau apvalumo ir klasikinio tradiciniu metodu gaminamo putojančio vyno charakterio.

Skonis

Skonis gaivus ir subalansuotas, pasižymintis smulkiais burbuliukais bei švelnia, kremiška tekstūra. Burnoje atsiskleidžia geltonųjų vaisių, prinokusių obuolių ir citrusų natos, kurias papildo subtilios brioche bandelės užuominos. Poskonis išlieka gaivus, harmoningas ir elegantiškai vaisiškas.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojame derinti su jūros gėrybėmis, balta žuvimi, lengvais paukštienos patiekalais, taip pat su šviežiomis salotomis ar lengvais užkandžiais.

Rekomenduojame patiekti 5–7 °C putojančio vyno taurėje.