

CALVET Cremant Demi-Sec Bordeaux 0,75l

EAN 3500610161599 Kategorija Putojantis vynas



Spalva

Baltasis



Gamintojas

Calvet



Šalis

Prancūzija



Regionas

Bordeaux



Skonis

Demi-Sec



Vynuogių rūšis

Merlot ir Sémillon



Brandinimas

Brandintas su mielėmis 12 mėnesių



Tūris

0.75



Stiprumas

11,5%



Kiekis dėžutėje

6

Gamybos ypatumai

„CALVET Crémant de Bordeaux Demi Sec“ gaminamas Prancūzijoje, Bordo regione, iš Merlot ir Sémillon vynuogių, auginamų molio ir kalkakmenio dirvožemiuose. Šis baltasis pusiau sausas putojantis vynas pasižymi sodria auksine spalva ir smulkiais burbuliukais. Aromate atsiskleidžia geltonųjų vaisių ir sviestinės bandelės („brioche“) natos, o skonis – gaivus ir subalansuotas.

Vynas gaminamas tradiciniu metodu, kai antroji fermentacija vyksta butelyje. Gamybos procesą papildo brandinimas su mielių nuosėdomis, padedantis formuoti vyno aromatui ir tekstūrai. „Demi Sec“ stiliuje saldumas dera su gaivumu, o vaisių ir kepinų natos papildo šio Bordo putojančio vyno charakterį.

Aromatas

Aromatas išraiškingas, jame atsiskleidžia geltonųjų vaisių natos, kurias papildo sviestinės „brioche“ bandelės užuominos.

Vaisių ir kepinų aromatų derinys suteikia vynui sodresnį aromatinį charakterį.

Skonis

Skonis gaivus ir subalansuotas, juntamas „Demi Sec“ stiliui būdingas saldumas. Smulkūs burbuliukai papildo vaisišką vyno charakterį, o saldumo ir gaivumo derinys suteikia skoniui švelnumo.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojame derinti su švelniais sūriais, lengvai aštriais paukštienos patiekalais, vaisių desertais ar ne itin saldžiais kepiniais. Rekomenduojame patiekti 5–7 °C temperatūros, putojančio vyno taurėje.