

DULONG Cremant de Bordeaux Demi Sec 0,75l

EAN 3500610093296 Kategorija Putojantis vynas



Spalva

Baltasis



Gamintojas

Dulong



Šalis

Prancūzija



Regionas

Bordeux



Skonis

Pusiau sausas



Vynuogių rūšis

60% Sémillon, 40% Merlot



Brandinimas

Brandinta 12 mėnesius su mielėmis



Tūris

0,75



Stiprumas

12%



Kiekis dėžutėje

6

Gamybos ypatumai

Crémant Dulong Demi-Sec gaminamas tradiciniu metodu, kai antroji fermentacija vyksta butelyje, o vynas mažiausiai 12 mėnesių brandinamas su mielėmis. Šiam crémant naudojamos rankomis skinamos „Entre-Deux-Mers“ regiono vynuogės – Semillon ir Merlot, auginamos molio–kalkakmenio dirvožemiuose, suteikiančiuose vynui švarų, gaivų ir minerališką charakterį. Kruopštus derliaus rinkimas ir fermentacija kontroliuojamoje temperatūroje padeda išsaugoti natūralų vaisiškumą ir subtilų aromatų švelnumą, būdingą Bordeaux putojančių vynų stiliui.

Aromatas

Aromate atsiskleidžia švelnios baltųjų gėlių natos, kurias papildo gaivūs citrusinių vaisių tonai. Jas praturtina subtilios prinokusių kaulavaisių ir lengvos medaus užuominos, būdingos klasikiniam crémant stiliui. Šis derinys suteikia aromatui švaros, elegancijos ir švelnaus, harmoningai išreikšto vaisiškumo.

Skonis

Vynas subalansuotas, juntama švelni rūgštis kartu su kremine puta. Putojantis vynas pasižymi ilgu poskoniu, kuriame atsiskleidžia riešutų bei sviestinės bandelės natos.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojama ragauti 6–8 °C putojančio vyno taurėje. Šis crémant puikiai dera su vaisiniais desertais, švelniai saldžiais pyragaičiais, minkštais sūriais arba lengvais tapas stiliaus užkandžiais, kuriuose dominuoja vaisiškumas ar kremiškesnė tekstūra.