

PREMIER BULLE PREMIUM BRUT Aoc Cremant De Limoux



Stāsts par vīna darītavu sākas 1531. gadā, kad benediktīniešu ordeņa mūki izveidoja pasaulē pirmo dzirkstošo vīnu. Vīns tika nosaukts par "La Blaquette de Limu". Pirmās atsaucē par šo vēsturisko brīdi ir XVI gadsimta beigās, kad sinjors D'Arquese, zemes īpašnieks Limoux reģionā, dzēra dzirkstošo vīnu "La Blaquette". Par godu šim vēsturiskajam faktam, Langedokas provinces vīndari nolēma nosaukt savu vīna darītavu par "Aimery Sieur d 'Arques
"Aimery Sieur d 'Arques" ir viens no lielākajiem vīna ražotājiem Languedoc reģionā. Īpaši nozīmīgs ir terroir un vīna dārzu novietojums.

Tilpums
0.75 L
Bottle volume

0.75 L ▼

Quantity

Pievienot grozam

Ražošanas process: Šis brīnišķīgais dzirkstošais vīns tiek veidots pielietojot tradicionālo šampanizācijas metodi. Vīnogas tiek novāktas ar rokām un maigi presētas, kas ļauj iegūt ļoti augstas kvalitātes vīnogu sulu. Pirmā fermentācija notiek kontrolētā temperatūrā, kas ļauj saglabāt visu aromātu smalkākās nianšes. Pēc tam notiek vīnu sajaukšana un pildīšana pudelēs. Pudēlēs notiek otrā fermentācija, tā ilgst 24 mēnešus. Pēc tam vīns tiek izturēts pagrabā tik ilgi, cik ir vajadzīgs, lai pilnībā attīstītos tā aromāts un izteiksmīgā garša.

Vīnam piemīt gaiši dzeltena krāsa. Burbuliši ir smalki, noturīgi un izsmalcināti. Aromātā dominē žāvētu augļu un mandeļu toni, kas savijas kopā ar ābolu un bumbieru notīm. Maigā un krēmīgā garša tiek papildināta ar atsvaidzinošu citrusaugļu skābumiņu. Pēcgarša ir sarežģīta, nedaudz pikanta un maiga. Vīnu var pasniegt kā aperitīvu, vai kopā ar grilētu teļa gaļu, austerēm, baltās gaļas ēdieniem, mandeļu un augļu desertiem.

Pasniegšanas temperatūra 7-8 °C.

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Dzirkstošais vīns
ALKOHOLA SATURS	12,5 %
KORĶIS	Korķis
VALSTS	Francija
VĪNOGU ŠĶIRNES	Chardonanay 70%, Chenin 20%, Mauzac 10%
IEPAKOJUMS	Stikla pudele
REĢIONS / KLASIFIKĀCIJA	Cremant de Limoux
SALDUMS / PILNĪBA	Sauss