



BLASON ROUGE CREMANT DE LIMOUX WHITE edition

Blason Rouge White Edition ir elegants franču dzirkstošais vīns no Limoux apeliācijas Langedokas reģionā. Lai saglabātu vislabāko vīnogu kvalitāti, ražas novākšana notiek ar rokām. Tas tiek ražots pēc klasiskās metodes ar otro fermentāciju pudelē un nogatavināšanu uz rauga nogulsnēm, piešķirot vīnam smalkus burbuļus un niansētu aromātiku. Vīns ražots ar tradicionālu metodi. Izturēts uz nogulsnēm vairāk nekā 36 mēnešus. Tas ir pilnīgi sauss dzirkstošais vīns Brut Nature (Zero Dosage) – bez pievienotā cukura.

Tilpums

0.75 L

Bottle volume

0.75 L ▼

Quantity 1

Pievienot grozam



Garša un aromāts

Svaigs un izteismīgs aromāts ar balto ziedu, ābolu, bumbieru un citrusaugļu notīm. Fonā – vieglas riekstu un ceptas maizes nianšes. Garša ir sabalansēta, ar dzīvīgu struktūru un svaigu augļu raksturu. Ilgajā pēcgaršā parādās smalkas grauzdējuma un mineralitātes nianšes, kas piešķir eleganci un dziļumu.

Pasniegšanas ieteikumi

Lieliski sader ar jūras veltēm, austerēm, viegliem salātiem, kazas sieru un uzkodām.

Ieteicams pasniegt atdzesētu līdz 6-8°C .

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Dzirkstošais vīns
ALKOHOLA SATURS	12,0 %
KORĶIS	Korkis
VALSTS	Francija
VĪNOGU ŠĶIRNES	40% Chardonnay, 30% Chenin, 30% Pinot Noi
IEPAKOJUMS	Stikla pudele
RAŽOTĀJS	Sieur D'Arques
REĢIONS / KLASIFIKĀCIJA	Cremant de Limoux
SALDUMS / PILNĪBA	Sauss