

Domaine B&B Bouché

[domén bušé]

Crémant de Limoux

[kréman d limů]

Aroma: ●●●○○

Plnost: ●●○○○

Archivace: Do 3 let

Barva: Bílé

Apelace: AOC Crémant de Limoux

Odrůdy: 50% Chardonnay, 30% Chenin, 20% Pinot Noir

Popis: Bílý Crémant z oblasti Limoux – domova šumivých vín. Vyrobený tradiční metodou druhotného kvašení v lahvi. Odrůdy Chardonnay, Chenin a Pinot Noir, typické pro šumivá vína.

Ve víně převažuje ovocnost po žlutých a červených jablkách, hruškách, broskvích. Doplnuje ji medová a briošková vůně i chuť, díky 18 měsícům vyzrávání vína na kvasinkách.

Univerzální šumivé víno pro všechny příležitosti, nejlépe vyzní dobře nachlazené.

Terroir a výroba: Pracují s respektem k přírodě a terroir, jejich postupy zachovávají přirozený ekosystém - certifikace HVE Haute Valeur Environnementale. Vinice se nacházejí ve specifickém terroir:

na místě, kde se střetává vliv oceánu ze západu a vliv Středozevního moře z východu.

Vinná réva navíc podléhá vlivu nadmořské výšky, zejména na

jihu oblasti, kde se některé parcely nacházejí v nadmořské

výšce téměř 500 m. Podloží tvoří tři různé půdy: velmi

heterogenní a erodované; vápencové a jílovité, bohaté

na červený jíl; staré aluviální půdy na rovinatých

parcelách. Výroba - tradiční metoda druhotného

kvašení v lahvi. Víno vyzrává 18 měsíců na

kvasinkových kalech. Dosage 8g/l zbytkového

cukru - BRUT.

Poznámky k ročníkům:



**Neváhej
a pij!**

Univerzálně pitelné pro každého,
zároveň by se mělo vypít
spíš rychleji a dobře
nachlazené.