

Domaine Duffau

[domén dyfó]

Bulles Rouges

[bul růž]

Aroma: ●●●○○

Plnost: ●●○○○

Archivace: Do 3 let

Barva: Červené

Apelace: Vin de France

Odrůdy: Gamay 50%, Duras 50%



Popis: Šumivé červené vyrobené původní místní metodou. Bez přidání síry. Exploze šťavnatosti a radosti, prostě bio zahrádka. Jemné perlení, nižší alkohol.

Terroir Šumivé víno vyrobené metodou „Ancestrale“.

a výroba: „Ancestrale“ znamená v překladu „zděděná po předcích“. Je to metoda, kterou se původně vyráběla šumivá vína. Dnes se stává v mnoha vinařských oblastech (Jura, Loira atd) stále běžnější a právě v Gaillacu, odkud je Domaine Duffau, je stále tradičně používána.

Zatímco v metodě „Champagne“ se do lahve se základním vínem přidává „tirážní likér“ (směs kvasinek, cukru a výživy pro kvasinky), aby se nastartovalo druhotné kvašení v lahvi a vznikl tak oxid uhličitý, v metodě „Ancestrale“ se lahvuje základní víno, které ještě nebylo zcela prokvašeno a má zbytkový cukr. Kvašení pak přirozeně pokračuje v lahvi i bez přidání tirážního likéru, vzniká CO₂ a výsledkem je jemně šumivé víno s nižším obsahem alkoholu (11%) a zbytkovým cukrem (zde 29g/l).

Bez přidané síry.

**Poznámky
k ročníkům:**

ID:

Zahradní slavnost

Hravé, překvapivé.
Udělá parádu a pobaví.