

Луи Буїо Перл дьо Вин Креман де Бургон

Louis Bouillot Perle de Vigne Cremant de Bourgogne



Произход

Държава	Франция
Винен регион	Бургундия, Креман де Бургон
Винарна	Луи Буїо

Технически данни

Сортов състав	Шардоне, Пино Ноар, Алиготе и Гаме
Виг	Пенливо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк

Винификация

Гроздето се бере на ръка и се пресова внимателно. Отделната обработка на сока от всеки сорт води до качествена мъст. След студено утаяване, алкохолната ферментация протича в съдове от неръждаема стомана при контролирана температура. Малолактичната ферментация е спряна умишлено, за да се запази щедрият плодов стил на Перл дьо Вин. След това втората ферментация се извършва в бутилката по традиционния метод.

Отлежаване

В бутилка върху утайките за повече от 12 месеца, които позволяват на това емблематично кюве да достигне върха на своето изражение.

Описание

Накратко

Креман де Бургон е Защитено географско указание (АОС) от 1975 г. насам. Перл дьо Вин илюстрира богатството на бургундския тероар и уменията на винарската къща Луи Буїо в изкуството на купажирането. Перл дьо Вин е емблематичното кюве на компанията - фино и елегантно вино, подходящо за всеки повод.

Дегустационни бележки

Блед, лимонов цвят със зелени нюанси. Носът е комплексен, започващ с плодови аромати и развиващ се във флорални нотки. Атаката е свежа и директна, със заобления характер на червени плодове, жизнеността на цитрусово докосване, предхождащи елегантния финал. Истински енергичен и щедър към небцето Креман де Бургон!

Съчетание с храна

Отлично като аперитив или в комбинация с риба на скара, сезонни зеленчуци или морски дарове.

Бележки

