

## **Креман де Елзас Кюве Жулиен Брут**

**Наименование:** Cremant de Alsace

**Сорт:** Пино Блан, Осероа Блан

**Произход:** Елзас, Франция

**Винопроизводство:** Произведено по класическа технология с вторична ферментация в бутилка и отлежаване върху утайките за 24 месеца. Пресата е ограничена до 100 литра гроздов сок от 150 кг. грозде. Първата ферментация се провежда в стоманени съдове, втората – в бутилка. Прилага се автоматизиран ремюаж – жиропалет. Остатъчна захар 7 гр/л.

**Характеристики:** Фини, игриви балончета. Блестящ бледо златист цвят. На нос е свежо и елегантно, с дискретна флорална нотка. В устата е сухо и щедро, с финаса на Пино Блан и структурата на Осероа Блан, подсилени от традиционната ферментация.

**Предложения за сервиране:** Отличен аперитив както самостоятелно, така и като част от коктейл Кир Роял. Прекрасна компания за ферментирани храни. Оптимална температура на сервиране 6-8°C.