

Симоне-Февр Креман де Бургон Брут Розе

Наименование: Cremant de Bourgogne

Сорт: 100% Пино Ноар

Произход: Шабли, Бургундия, Франция. Лозята се намират в областта Йон, в Северна Бургундия.

Винопроизводство: Произведено по класическа технология. Вторична ферментация се провежда в бутилка с добавяне на тиражен ликьор и отлежаване върху утайките за 18 месеца. Следват Ремюаж и Дегоржаж. Процесът приключва с Дозаж: добавя се Ликьор де експедисион, който оставя 7 гр/литър захарно съдържание (Брут).

Характеристики: Свежо, игриво вино. Приятен розов цвят и фини балончета. Интензивни аромати на червени плодове (малини и френско грозде).

Предложения за сервиране: Отличен аперитив или в компанията плодови десерти и шоколад. Оптимална температура на сервиране 6-8°C.