

Blanc Brut



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Jura
APELACJA	Crémant du Jura AOC
SZCZEP	Poulsard, Chardonnay, Pinot Noir, Savagnin
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Niezwykłe świeży aromat, w którym doszukać się można akcentów dojrzałych brzoskwiń, cytryn, subtelnym białych kwiatów ale też ziołowych niuansów kojarzących się ze świeżym tymiankiem. Po chwili pojawia się bardzo przyjemna, charakterystyczna dla metody produkcji nuta drożdżowo - chlebowa.

Smak:

W ustach wino jest obszerne i kremowe, bardzo świeże. Częstuje smakiem zielonych jabłek, chrupiących gruszek i skórki cytrynowej, a także cytrynowej bezy i zakwasu drożdżowego Cicho wybrzmiewająca mineralna, kredowa nuta daje się we znaki zwłaszcza w końcówce

Potrawy:

Deska serów, skorupiaki

Więcej informacji:

Cremant Blanc Brut przygotowany jest metodą tradycyjną ze szczepów Chardonnay (50%), Savagnin (10%) oraz czerwonych odmian Pinot Noir, Poulsard i Trousseau (łącznie 40%). Dojrzewanie nad osadem trwa przynajmniej 12 miesięcy, a owoce pochodzą z apelacji Arbois AOC oraz Côtes du Jura.

Domaine Rolet

Domaine Rolet to renomowany producent win z francuskiego regionu Jura, którego winnice rozciągają się na powierzchni około 65 hektarów. Uprawiane są tu tradycyjne dla tego obszaru szczepy winorośli, takie jak Savagnin, Poulsard, Trousseau oraz Chardonnay. Rozpoznawalność zawdzięcza tak bardzo charakterystycznym dla Jury Vin Jaune i Vin de Paille ale też nietuzinkowym winom czerwonym oraz musującym Crémant.

Domaine Rolet pozostaje wierne filozofii niskiej interwencji, co pozwala zachować autentyczny, niepowtarzalny charakter tworzonych win. Ich produkty to doskonały wybór dla miłośników wina poszukujących oryginalnych i nieoczywistych smaków.