



Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs Brut

Joseph Cartron

Příjemný Crémant s krémovou pěnou a lehce narůžovělými odlesky, vynikající jako aperitiv, extra suchý a velmi svěží. Označení Crémant bylo uzákoněno v Francii roku 1975 a používá se pro šumivá vína vyráběná tradiční metodou druhotného kvašení v láhvi, která jsou produkována mimo region Champagne. Označení Blanc de Noirs znamená, že víno bylo vyrobeno z odrůdy Pinot Noir neboli Rulandské modré, s malým množstvím Gamay.

Země původu: Francie

Vinařská oblast: Bourgogne

Barva: bílá

Ročník: NV

Objem: 0,75l

Kategorie sladkosti: brut

Složení: Odrůdové víno révové

Odrůda: Pinot noir 95%, Gamay 5%

Teplota k pití: 5-7°C

K pití: nyní

Uzávěr: korek

Obsah alkoholu: 12%

Alergeny: Oxid siřičitý (SO2)

Hlavní odrůda: Pinot Noir

<https://1er.cz/sumiva-vina/cremant-de-bourgogne-blanc-de-noirs-brut>