BPF

Serving the best



Andre Delorme Cremant Brut

ANDRÉ DELORME / RANSKA / BOURGOGNE
965144

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut on samppanjametodilla valmistettu kuohuviini. Puolet viinistä on kypsytetty tammitynnyreissä 12 kuukauden ajan.

André Delorme

André Delorme perusti nimeään kantavan viinitalon vuonna 1942. Pian perustamisen jälkeen yrityksen viinit ja kuohuviinit niittivät mainetta ympäri maata ja tulivat valituksi hienoimpiin ravintoloihin. Viinitaloa hallinnoidaan kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti. Ympäristökysymykset ovatkin keskeisessä osassa niin viinitarhoilla kuin kellareissakin. André Delorme on yksi harvoista viinitaloista Bourgognessa, joka tuottaa sekä omaa viiniä että omaa Cremantia.

Luonnehdinta

Erittäin kuiva, hapokas, keltaluumuinen, sitruksinen, kevyen yrttinen, paahteinen, mineraalinen.

Käyttösuositus

Salaatit, äyriäiset.

tilaukset@bpf-finland.fi | +358 9 622 9190

Suljentatyyppi:
Luonnonkorkki
Alkoholi:
12 %
Pullokoko:
150 Senttilitra
Sokeria litrassa:
3,7 g/l

Rypäleet:
Chardonnay, Gamay, Pinot Noir
Hapokkuus:
Hapokas
Makeusaste:
Erittäin kuiva