BPF

Serving the best



Andre Delorme Bourgogne

ANDRÉ DELORME / RANSKA / BOURGOGNE
966304

Luomutarhat sijaitsevat Côte Chalonnaisen ala-alueella Bourgognessa. Maaperä pääasiassa savea ja kalkkikiveä. Täällä viljellään rypäleitä jotka soveltuvat parhaiten Cremantin valmistamiseen. Viinin rypäleet ovat luonnonmukaisesti viljelty ja sokeri sekä hiiva ovat luomua.

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, kypsän sitruksinen, omenainen, valkopersikkainen, hennon pähkinäinen, kevyen paahteinen.

Käyttösuositus

Seurusteluun, osterit, simpukat, tapas.

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

Suljentatyyppi:
Luonnonkorkki
Alkoholi:
12 %
Pullokoko:
75 Senttilitra
Sokeria litrassa:
11,2 g/l

Rypäleet:
Aligoté, Chardonnay, Pinot Noir
Hapokkuus:
Hapokas
Makeusaste:
Erittäin kuiva
Vihreät arvot:
Luomu