

Gabrielle Destrees Cremant

Kuohuviini / Rypäleet:

18.70 €

Kuvaus

Kaunis, kiiltävä ja kristallinkirkkaan kultainen väri. Hienostunut mousse. Tuoksu on runsas, intensiivinen ja kukkainen, taustalla valkoisia rypäleitä. Maku samettinen ja miellyttävän raikas. Rypäleet kerätään käsin.

Alkoholikäyminen alhaisessa lämpötilassa lämpösäätelyn avulla. Toinen käyminen pullossa ja vähintään 12 kuukauden kypsytyksellä kellareissa. Tämä perinteinen cuvée sopii mainiosti sellaisenaan aperitiiviksi tai tarjoillaan merenelävien, kalan tai minkä tahansa jälkiruoan kanssa.

Rypälelajikkeet: Chenin Blanc, Chardonnay ja Cabernet Franc.

Jäännössokeri: 11 g/l.

Tuottaja

Maison Laudacius

Vuonna 1961 perustettu Maison Laudacius on perheviinitila, joka kokoaa yhteen 18 intohimoista viininviljelijää ja viininviljelijää. Viiniköynnöksiä viljellään 170 hehtaarin alueella, perinteitä kunnioittaen ja ikuisesti laadusta huolehtien. Koko viininvalmistus tehdään yhdessä kellarissa kellarimestarin valvonnassa ja parhaat vuosikerrat valitaan huolellisesti. Maison Laudacius markkinoi lähes puolta AOC Montlouis-sur-Loire-viineistä, mikä mahdollistaa aitojen ja kaikkien saatavilla olevien viinien tuotannon sekä laajemman aromaattisen paletin tarjoavan valikoiman. Maison Laudacius yhdistää perinteistä osaamista ja moderneja viininvalmistustekniikoita ja on ennen kaikkea erikoistunut Montlouis'n tuotantoon perinteisin menetelmin. Yli 60 vuoden kokemuksen ansiosta osaaminen on siirtynyt sukupolvelta toiselle, samalla tuotantomenetelmiä kehittäen.



Ruoka:

Tuotenro: 1380108

Viivakoodi:

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokokoko: 6 pullo(a)



www.viinitukku.fi