



Жорж Лимузи Креман де Лиму/ Georges Limouzy Cremant de Limoux

Франция, Лангедок-Руссильон / Cremant de Limoux AOP

Белое игристое, брют, 12%



Шардоне - 70%, шенен блан – 30%



Светло-соломенного цвета с золотым блеском.



В бокале раскрываются ароматы айвы, нектаринов, персика, сопровождаемые лёгкими цветочными нюансами. Нотки свежего хлеба и орехов звучат вторыми голосами.



Элегантный и освежающий вкус с фруктовым характером: айва, груша, персик, мёд. Яркая кислотность и заметная нежная текстура пузырьков. Длительное послевкусие с нотками свежееиспечённого хлеба и цитрусов.



Ручной сбор. Ферментация в чане с последующей малолактикой. Традиционный метод производства игристых вин со вторичной выдержкой на осадке в течение 30 месяцев. Дозаж – из «вечного резерва», который формируется по методу солеры.



Аперитив, а также прекрасное сочетание с устрицами, мидиями, салатом с креветками и жареной курице.



Cremant de Limoux — это прекрасная альтернатива шампанскому для ценителей изысканных игристых вин, созданных с соблюдением классических традиций. Интересно, что его история даже древнее: монахи из Лангедока начали делать игристое вино в этих местах ещё в XVI веке, то есть задолго до того, как в Шампани появились первые аналоги.

ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,75 л
Размер бутылки: 31×10 см
Вес бутылки: 1,64 кг
Размер короба: см
Вес короба: 9,7 кг
Бутылок в коробе: 6

Количество слоев: 4
Количество коробов в слое: 20
Количество бутылок на паллете: 480
Вес паллета: 710 кг
Штрих код бутылки: 3274898421620
Штрих код коробки: 03274892798322

