



Maison du Vigneron Cuvée 8, Crémant de Savoie

Maison du Vigneron Cuvée 8 tulee Savoiestä läheltä Ranskan itäistä rajaa. Se on sekoitus kolmea rypälettä: Jacquerea, Altessea sekä Chardonnayta. Jacquere on Savoien istutetuin rypäle, josta tehdään eloisia, kuivia ja hedelmäisiä valkoviinejä. Altesse-rypäle puolestaan tunnetaan persoonallisista ja aromikkaan moniulotteisista valkoviineistä, jotka vain paranevat muutaman vuoden kellarikypsytyksen jälkeen. Rypäleet on poimittu tarhoilta, joiden maaperä on sekoitus savea ja kalkkikiveä sekä hiekkaista savimaata ja jotka on erityisesti valikoitu tuottamaan raikkaan hapokkaita rypäleitä cremantia varten.

Rypäleet poimitaan käsin mataliin laatikoihin, jotta ne säilyvät mahdollisimman ehjinä ja koskemattomina. Puristamisen jälkeen mehua säilytetään kuukauden verran ennen pullottamista, jolloin pulloihin listään pieni määrä sokeria ja hiivaa toisen käymisen käynnistämiseksi pullossa. Pullot lepäävät kellarissa vähintään yhdeksän kuukautta ennen kuin niitä tanssitetaan. Tämän jälkeen ne lepäävät vielä kolme kuukautta. Vuoden kestävä kypsyttäminen on tärkeää, jotta kuplat integroituvat viiniin ja antavat kuohuvalle hienon, elegantin ja pienen kuplan.

Väriiltään tämä cremant on vaalean kullankeltainen ja siinä tuoksuvat raikkaan hedelmäiset ja kukkaiset aromit. Maultaan se on kuiva, raikas, hapokas ja elegantin pirskahteleva. Tarjoile hyvin viilennettynä aperitiivina tai erilaisten pikkusuolaisten kanssa.

Tuotetiedot

Maa: Ranska

Tuontantoalue: Crémant de Savoie

Tuottaja: Maison du Vigneron

Rypäle/rypäleet: Jacquere, Chardonnay, Altesse

Sokeri: 6,6 g/l

Happo: 5,3 g/l

Alkoholi: 12 %

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Vaalean kullankeltainen

Tuoksu: Raikkaan hedelmäinen ja kukkainen

Maku: Kuiva, raikas, hapokas ja elegantin pirskahteleva

Ruokasuositukset: Aperitiivi, Juusto, Kala, Seurustelujuoma, Tapas

