



Cave De Lugny Cremant De Bourgogne Brut

Sainchargny on Bourgogne vahuveinitootja, kes tegutseb juba aastast 1975, mil loodi Cremant De Bourgogne apellatsioon.



Sainchargny on piirkonna vanim ja suurim tootja. Nad omavad 180 ha viinamarjaaedu, andes kogutoodanguks 1,5 mln liitrit vahuveini aastas (10% kogu Cremant De Bourgogne toodangust).

Nimi „Sainchargny“ tuleneb kolmest küla nimest, kust on pärit viinamarjad: Saint-Gengoux-de-Scissé, Chardonnay and Lugny. Tootja on spetsialiseerunud Chardonnay marjale.

Cremant De Bourgogne Cave De Lugny Blanc De Blancs on valmistatud ainult Maconnais piirkonnast pärit Chardonnay marjadest, kus pinnas on paekivine ja savine, saades tulemuseks mineraalse iseloomu. Aiad on 30 aasta vanused. 100% malolaktiline fermentatsioon. Laagerdatakse setetel 12 kuud.

Maitseomadused ja aroom

Aroom on tulvil puuvilju, on tajuda rohelist õuna. Domineerib värskus, kuid taustal ka kerget pähklisust. Maitse on värsk ja elav, heas tasakaalus, tunda on eelkõige puuviljaseid noote ning kerget rösti nüansse.

Serveerimissoovitus

Ideaalne aperitiiv ja seltskonna vahuvein. Sobib mereandide, kammkarbi, Foie gras ja sushi juurde. Serveerida jahutatult 6C.

TOOTEKIRJELDUS

TÜÜP	Vahuvein
ALKOHOLISISALDUS	11,5 %
TOOTJA	Cave De Lugny/ Sainchargny
MAA	Prantsusmaa
VIINAMARJASORT	100% Chardonnay
PAKENDI MAHT	0,7 l
PAKENDILIIK	Pudel