

PAUL CHAMBLAIN BRUT 0,75L

» VÍNO » Sekty, Prosecco, Šumivá vína



Výrobce	Patriarche
Kód produktu	1045026
EAN	3245592173016

Základní vína použitá pro Paul Chamblain Brut Blanc de Blancs pocházejí z vybraných vinic v regionu Burgundsko, oblasti Loire a Charentes. Kvasinky jsou vybírány v Champagne, ale podle metody Charmat probíhá druhá přirozená fermentace v uzavřených kádích, která zachovává původní aroma vín na bázi „bílé z bílých“. Krásná žlutá barva a jemné bublinky.

Ve vůni je velmi svěží se směsí ovocných a květinových vůní. Na patře je vyvážené, elegantní a osvěžující.

Fermentace vybranými kvasinkami z Champagne trvá minimálně 3 týdny, dokud tlak nedosáhne prahu 5 barů (jako u Champagne).

Ideální jako párty víno nebo samotné jako aperitiv.

Dostupnost na hlavním skladě: nedostupné

Parametry

Země původu	Francie
Oblast	Burgundsko
Chuť	Vyvážené, elegantní a osvěžující
Barva	bílá
Obsah alkoholu	11,0 %
Objem	750 ml
Obsah cukru	Suché
Odrůda	Chardonnay