

Cartron (Joseph), Cremant de Bourgogne Blanc de Noirs

Joseph Cartron je rodinný podnik se silnými kořeny založený v roce 1882 v městečku Nuits-Saint-Georges v srdci nejlepších burgundských vinic. Půda v této oblasti produkuje vysoce kvalitní hrozny a ostatní ovoce již po staletí. Pečlivý výběr surovin v kombinaci se speciálně vytvořenými recepty je skutečným uměním. Macerace a infuzní techniky byly v průběhu let zdokonaleny tak, aby jednotlivé výrobní metody získaly z každého druhu ovoce a bobulí maximum. Eau de Vie (živá voda – označení pálenek) se destiluje s velkou péčí ve starých měděných destilačních přístrojích a zraje ve skleněných demižonech v podkroví. Joseph Cartron produkuje také velmi oblíbený Crémant de Bourgogne ve dvou provedeních – Blanc de Noirs a Rosé.



Region: Francie > Bourgogne



Popis: Příjemný Crémant s krémovou pěnou a lehce narůžovělými odlesky, vynikající jako aperitiv, extra suchý a velmi svěží. Označení Crémant bylo uzákoněno v Francii roku 1975 a používá se pro šumivá vína vyráběná tradiční metodou druhotného kvašení v láhvi, která jsou produkována mimo region Champagne. Označení Blanc de Noirs znamená, že víno bylo vyrobeno z odrůdy Pinot Noir neboli Rulandské modré.

Alkohol: 12% Obj.



Vinifikace: Víno leží na kalech 9 měsíců.



Odrůda: Variety. Pinot Noir 100%



Uzávěr: Korek



Teplota pití: 10 °C



Gastronomie: Aperitiv, drůbež, samostatně, sushi



Složení: Odrůdové víno révové



Alergeny: Oxid siřičitý (SO₂), siřičitany

