



Cremant de Bourgogne

Agnès Paquet

Charakter:

Víno má krásný, minerální buket s výraznými tóny zelených jablek a citrusů zejména limetek. Chuť je velmi živá, příjemná se šťavnatou kyselinkou a s delší perzistencí v ústech. Charakteristické je jemné a dlouhotrvající. Sklizeň hroznů probíhá výhradně ručně, tak aby se co možná nejméně poškodily hrozny a nedocházelo tak k oxidaci. Po té následuje lisování a prvotní fermentace v kvasných nádobách. Následuje asambláž (20% tvoří rezervní víno) a poté druhotné kvašení v lahvi. Víno leží na kvasnicích nejméně 12 měsíců, než je degoržováno a uvolněno k prodeji.

Vinice:

Region: Francie – oblast Burgundsko

Odrůdy: 40% Pinot noir, 35% Chardonnay,
20% Gamay, 5% Aligoté

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 5 let -

Analytické hodnoty:

Alkohol: 12%

Zbytkový cukr: 4 g/l

Kyselina: 6,9 g/l

Doporučení k pokrmům:

Vhodné jako aperitiv nebo např. k slávkám na víně.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 8 - 10°C



Malé rodinné vinařství, jehož historické vlastnictví půdy v Auxey Duresses se datuje rokem 1950. Původní záměr rodičů prodat veškeré vinice jim dnešní majitelka Agnès rozmluvila a naopak se sama rozhodla v pokračování rodinné tradice. Od roku 2001 produkuje vína pod svou vlastní etiketou. Více než polovina z celkových 8 ha vinic se nacházejí v apelaci Auxey-Duresses, další vinohrady se nacházejí v apelacích Pommard, Chassagne-Montrachet, Saint- Aubin 1er Cru Perriere. Necelé dva hektary osázené odrůdou Pinot Noir se nacházejí i v Hautes Côtes de Beaune poblíž vesnice Meloisey. Styl vín je velmi delikátní, feminní, vína zrají a dubových sudech nicméně práce se dřevem je velmi jemná, tak aby nebyl přehlušen minerální charakter vín.