

Louis Vallon Cremant de Bordeaux Brut

Вино Луи Валлон Креман Де Бордо, игристое белое брют

Страна: Франция, Бордо

Производитель: Louis Vallon

Крепость: 12% об.

Сорт винограда: Мерло, Каберне Фран, Семильон, Мюскадель

Способ производства: классический

Выдержка: 12 месяцев на дрожжевом осадке

Особенность: ручной сбор, ферментация при низких температурах

Цвет: светло-соломенный с зеленоватыми отблесками

Аромат: изысканный, освежающий, раскрывается оттенками цитрусов, цветов, сухофруктов, зеленого яблока и минеральными нюансами

Вкус: элегантное, освежающее, сбалансированное, раскрывается оттенками цитрусовых фруктов, минералов и нюансами орехов в послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: рекомендуется подавать к блюдам из морепродуктов, креветкам, устрицам, легким закускам, блюдам из белого мяса



Louis Vallon Cremant de Bordeaux Brut Rose

Вино Луи Валлон Креман Де Бордо, игристое розовое брют

Страна: Франция, Бордо

Производитель: Louis Vallon

Крепость: 12% об.

Сорт винограда: Мерло, Каберне Фран

Способ производства: классический

Выдержка: 12 месяцев на дрожжевом осадке

Особенность: ручной сбор, ферментация при низких температурах

Цвет: светло-лососевый

Аромат: освежающий, яркий, раскрывается тонами ягод и фруктов, цитрусовых фруктов, минералов и легкими нюансами выпечки

Вкус: освежающий, округлый, сбалансированный, с тонами ягод, малины, земляники, цитрусовых фруктов и минеральными нюансами в послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: подойдет в качестве аперитива, также отлично сочетается с ягодными десертами, мороженым, мягкими сырами и фруктами



LOUIS VALLON

В настоящее время компания является крупнейшим производителем «Креман де Бордо», ежегодно выпуская около 30 000 гектолитров, или треть всего производства Бордо.

У хозяйства Louis Vallon (Луи Валлон) существует красивая легенда создания. Давным-давно, деревня Saint Rey была известна как место сражений между англичанами и французами. Когда бушевали бои, в деревенском монастыре пытался укрыться раненый английский солдат. Когда он открыл заднюю дверь здания, чтобы спрятаться там, он столкнулся лицом к лицу с французским аббатом. Полагая, что на него донесут, солдат немедленно повернул назад, но тут же потерял сознание. Когда он очнулся, он был удивлен. Настоятель не только не донес на него, но перенес в монастырь и лечил его раны. Настоятель заботился о солдате каждый день: кормил его и делал перевязки. Однажды он принес солдату бутылку газированного напитка, которую сам приготовил. Молодой англичанин обрадовался и с восторгом спросил аббата, что он пил. "Это — креман, который я делаю сам", — ответил аббат. "Он так называется, потому что мелкие пузырьки, поднимаясь на поверхность, создают нежную, как крем, пену". "Но как тебе удастся безопасно собирать урожай?", — спросил солдат. "Я жду сумерек, так как бои заканчиваются с закатом", — сказал настоятель. "Когда два лагеря отступают, в долине наступает спокойствие, и можно без страха обходить виноградники. Вечерний свет великолепен. Кажется, что долина светится". "Долина светится", — задумчиво повторил солдат, очарованный увиденным. Когда солдат поправился, аббат подарил ему две бутылки кремана. Вернувшись в свой лагерь, солдат угостил своих сослуживцев напитком аббата. Поговаривают, что креман так им понравился, что они, не колеблясь, сбежали из лагеря и отправились в монастырь попросить бутылку волшебного "светящегося напитка".