PAUL G VALENTIN N° 97

Blanquette de Limoux Brut



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Putojantis, baltasis, sausas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija, Langedokas-Rusijonas, Blanquette de Limoux apeliacija

GAMINTOJAS

Paul G Valentin

ISTORIJA

PAUL G VALENTIN – pietinėje Prancūzijos dalyje, Limoux įsikūrusi šeimos valdoma vyninė, kuri specializuojasi tradiciniu metodu gaminamų vynų gamyboje. Šimtmečius čia, Limoux regione, buvo gaminami vynai, kurie pavasarį po antrinės fermentacijos natūraliai tapdavo putojantys. Jie tapo žinomi kaip Blanquette de Limoux. Vietos gyventojai teigia, kad antrinė fermentacija butelyje čia buvo pradėta taikyti gerokai anksčiau, nei šis metodas sąmoningai pradėtas naudoti Šampanėje.

PAUL G VALENTIN įkurta Bruno ir jo trijų sūnų – Paulo, Guillaume'o ir Valentino. Vyninės išskirtinumas – glaudus ryšys su muzika. Bruno ir jo trys sūnūs yra dideli muzikos mėgėjai! Ant vyno etikečių galima pamatyti tokius skaičius kaip #69, #88, #91 ir #97 – jie simbolizuoja naujų albumų išleidimo datas arba kultinių muzikos grupių susikūrimo metus.

Nors pagal apeliacijos reglamentavimą Cremant gali būti išleidžiamas į rinką po 12 mėnesių (minimaliai 9 mėn. su mielėmis), vyninėje gamybos procesai gerokai ilgesni. **PAUL G VALENTIN** pagaminami Cremant vynai su mielių nuosėdomis bręsta 18–24 mėnesius, taip sąlygodami vyne juntamus autolizės aromatus – brioche bandeles, sviestinius sausainius ir neabejotiną kompleksiškumą.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Blanquette de Limoux – tradicinio metodo putojantis vynas, kurio sudėtyje visuomet dominuoja vietinė vynuogė – Mauzac, suteikianti pamušto obuolio, žolelių aromatus. Vynas iš 90% Mauzac, 5% Chardonnay, 5% Chenin blanc. Su mielėmis laikytas 12mėn. Dozažas – 6g/l.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Vynas kvepia keptais obuoliais ir prieskoninėmis žolelėmis, apelsino žievele, medumi. Burnoje vynas išlaiko grakštų ir liauną charakterį, gaivią rūgšti, kremišką tekstūrą.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Puikiai tiks ne tik kaip aperityvas, bet ir derinys su šviežiomis midijomis vyno padaže, ceviche, geltonpelekio tuno tartaru, marmurinio ešerio file.

°C PATIEKIMO TEMPERATŪRA

6-8°C