

## קרמו דה לואר

### **Donaine Du Petit Clocher Cremant De Loire אזור גידול:**

עמק הלוארזן **ענבים**: שרדונה (80%), פינו נואר (20%) **תהליך יצור**: יין מבעבע בשיטה הקלאסית. בציר ידני, תסיסה אלכוהולית במכלי נירוסטה ותסיסה שניה בבקבוק כולל התיישנות בת 24 חודשים על משקעי השמרים. הוצאת משקעי השמרים ופיקוק בפקק שעם מסורתי. **על היין**: מבעבע איכותי מאוד בעל רעננות רבה וניחוחות מורכבים של פרי טרי ושמרים. ליין בעבוע טבעי עדין מאוד ומרכבות מצוינת. קלאסי למנות פתיחה, מנות דגים ולקבלות פנים יוקרתיות.



### תכונות המוצר

ארץ:	צרפת
זן ענבים:	שרדונה, פינו נואר
יקב:	דומיין דו פטיט קלושר
כשרות:	לא כשר
מידת יובש:	יבש
נפח:	750 מ"ל
סוג יין:	יין מבעבע