

קרמו (Crémant) בצרוף שם האזור הוא מונח מוגן בחוק הצרפתי ליינות מבעבעים המיוצרים בשמונה אזורים מורשים (A.O.P) בצרפת. בדומה לשמפניה מיוצרים היינות בשיטה המסורתית הכוללת הכנת יין בסיס ותסיסה שנייה בבקבוק הסגור. הדרישות החוקיות נוקשות רק במעט פחות מאלו של שמפניה ונדרשת הקפדה רבה ועמידה בכללים מחמירים במהלך תהליך היצור. בין היתר מחייב החוק בציר ידני, סחיטה עדינה של אשכולות שלמים ותקופת ההתיישנות בת לפחות 9 חודשים על משקעי השמרים בבקבוק. זני הענבים המותרים שונים מאזור לאזור בהתאם למסורות המקומיות. אזורי הקרמו המורשים בצרפת הם: קרמו דה בורגון, קרמו ד'אלזאס, קרמו דה לוואר, קרמו דה בורדו, קרמו דה ז'ורה, קרמו דה סבואה, קרמו דה די, וקרמו דה לימו. יינות קרמו מציעים איכות גבוהה מאוד עם מרכיבות רבה ואלגנטיות נהדרת במחירים נוחים בהרבה מאלו של שמפניה.

תהליך ייצור

בציר ידני וסחיטה של אשכולות שלמים. תסיסה במכלי נירוסטה ותסיסה שנייה בבקבוקים עם התיישנות בת שנה על משקעי השמרים.

אזור גידול: ז'ורה, צרפת



זן ענבים: שרדונה



ניחוחות רעננים של תפוח עץ ירוק עם רמזים לבצק בריוש ברקע. ליין מרקם קרמי עם בועות עדינות.

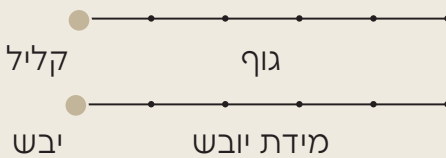
כשרות: לא כשר



סוג יין: יין מבעבע כבד



נפח: 750 מ"ל מתוק



מרסל קבלייה

מרסל קבלייה קרמו דו ז'ורה ברוט
Marcel Cabelier Crémant Du Jura Brut

