

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 מרכבות רבה ואלגנטיות נהדרת במחירים נוחים בהרבה מאלו של שמפניה.

תהליך ייצור

סחיטה עדינה של אשכולות שלמים ותסיסה במכלי נירוסטה מבוקרי טמפרטורה. תסיסה שנייה בבקבוקים בהם מתיישן היין כשנה על משקעי השמרים.

אזור גידול: לימו, צרפת



זן ענבים: שרדונה, שנין בלאן, פינו נואר



ליין ניחוחות רעננים של לימונים, פרי הדר ושקדים קלויים. מבעבע מאוזן ואלגנטי עם בועות עדינות ורעננות נהדרת.

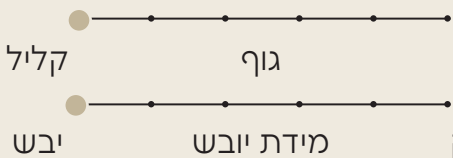
כשרות: לא כשר



סוג יין: יין מבעבע כבד



נפח: 750 מ"ל מתוק



טולומייה

טולומייה קרמו דה לימו ברוט
Tholomies Crémant de Limoux Brut

