

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 מורכבות רבה ואלגנטיות נהדרת במחירים נוחים בהרבה מאלו של שמפניה.

## תהליך ייצור

סחיטה עדינה ותסיסה במכלי נירוסטה מבוקרי טמפרטורה. בניית הבלנד ותסיסה שנייה בבקבוקים ולאחריה התבגרות ארוכה על משקעי השמרים.

אזור גידול: בורגון, צרפת



זן ענבים: שרדונה



ניחוחות לימוניים ופרחוניים נעימים. מבעבע אלגנטי מאוד ואיכותי עם בועות עדינות ורעננות רבה.

כשרות: לא כשר



סוג יין: יין מבעבע כבד



נפח: 750 מ"ל מתוק



## מוניון

מוניון קרמו דה בורגון ברוט  
Moingeon Crémant de Bourgogne Brut

