

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

בציר ידני, תסיסה במכלי נירוסטה מבוקרי טמפרטורה, תסיסה שנייה בבקבוק והתבגרות בת שנה בבקבוק על משקעי השמרים.

אזור גידול: בורדו (אזור אנטר דו מר), צרפת



זן ענבים: סמיון, מרלו



מבעבע מקסים בעל ניחוחות נעימים של פריחה, פרי הדר ובצק בריוש. חגיגי, מעודן ואלגנטי עם בעבוע נעים ומורכבות טובה.

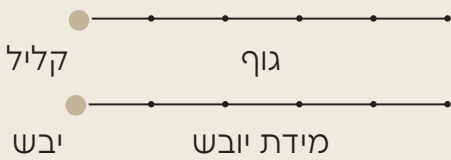
כשרות: לא כשר



סוג יין: יין מבעבע כבד



נפח: 750 מ"ל



לואי ברסו

לואי ברסו קרמו דה בורדו ברוט
Louis Bresson Crémant de Bordeaux Brut

