


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 וסחיטה עדינה של אשכולות שלמים. תסיסה במכלי נירוסטה מבוקרי טמפרטורה, תסיסה שנייה בבקבוקים והתבגרות בת שנה בבקבוקים על משקעי השמרים.

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

זן ענבים: מרלו 

בעל גוון ורוד בהיר וניחוחות נעימים של פריחה ופירות יער מעודנים ברקע. היין מציג עושר טעמים לצד רעננות ואלגנטיות רבה עם בועות עדינות ומרקם עשיר.

כשרות: לא כשר 

סוג יין: יין מבעבע כבד 

נפח: 750 מ"ל מתוק 



לואי ברסו

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

