

Parigot
CRÉMANT DE BOURGOGNE



Parigot & Richard

Mitten im Herzen der "Côte de Baune" in dem Weinort Savigny-les-Baune, widmet sich das Hause Parigot seit fünf Generationen der Produktion von Crémant. Emile Parigot führte seinerzeit das traditionelle Flaschengärverfahren ein, nach dem auch in der Champagne verfahren wird.

Noch heute wird bei Parigot Pinot Noir und Chardonnay nach dieser Methode vergoren. Der „Crémant de Bourgogne“ zeichnet sich durch seinen feinen Schaum und durch den Geschmack dieser Region aus. Er ist das Ergebnis bester Winzerkunst, zwar noch ungewöhnlich in dieser Gegend, aber trotzdem mit langer Tradition.

Weinsortiment

Artikel

Größe/Kartoninh.

- Crémant de Bourgogne Millesimé Methode Champenoise 0,75l / 6 Fl.
Diesen Crémant, goldfarben mit schimmernden Lichtreflexen und feinsten Perlen, muss man unbedingt entdecken. Eine Komposition der drei Hauptrebsorten des Burgunds, Pinot Noir, Chardonnay und der frische Aligoté ergeben diesen ausgezeichneten Crémant. Die verschiedenen Lager der Trauben, aus der „Cote de Beaune“, der „Cote de Nuits“ und der „Hautes Cotes des Beaunes“, geben dieser Cuvée ein perfektes Gleichgewicht - die fruchtigen und zarten Aromen machen ihn verführerisch. Der ideale Apéritif!

- Crémant de Bourgogne Rosé Millesimé Methode Champenoise 0,75l / 6Fl.
Er besteht aus 100% Pinot Noir und zeigt alle Charaktereigenschaften der grossen Weine des Burgunds. Die kurze Maischezeit verleiht ihm seine besondere Farbe und seine einzigartigen komplexen Aromen. Besonders hervorzuheben ist seine Lachsfärbung, sein frischer Geschmack und seine gleichmäßigen feinen Bläschen. Sein fruchtiger Duft und sein feines Schäumen machen ihn so anziehend. Den größten Spaß aber macht sein Geschmack, er zeigt Frische, Komplexität und Spritzigkeit, ein wunderbarer, feiner Crémant. Optimal zu jedem Dessert.