



КРЕМАН Д'ЭЛЬЗАС

Максимально близок к Шампани по стилю.
Цитрус, чистота, почти полное отсутствие хлебно-дрожжевых нюансов.
Сорта: Рислинг, Пино блан, Пино нуар и другие.
В Коллекциях СОМЕЛЬЕ – Люсьен Эдельштайн.

Белый: Пино бянко, Оксеруа

Аромат: нотки персика и элегантные тона белых цветов.

Вкус: свежий, легкий, с приятной сбалансированной кислотностью и нежными нотками груши.

Белый брют входит в топ-25 французских креманов в России по версии Vivino.

Розовый: Пино нуар.

Аромат: нотки спелых красных ягод – малины и смородины.

Вкус: свежий, округлый, с приятной сбалансированной кислотностью и выразительными фруктовыми нотками.

Розовый креман из Эльзаса – необычный, стильный, ягодно-пряный и глубокий.



ЛЮСЬЕН ЭДЕЛЬШТАЙН
КРЕМАН Д'ЭЛЬЗАС, белое, брют



ЛЮСЬЕН ЭДЕЛЬШТАЙН
КРЕМАН Д'ЭЛЬЗАС, розовое, брют

КРЕМАН ДЕ БУРГОНЬ

Сила, полнота вкуса. Креман де Бургонь – это объемные фруктовые оттенки, нотки ягод и абрикосового джема.

Сорта: Шардоне, Пино нуар, Алиготе и другие.

Производство креманов основано на отражении терруаров и поиске лучшего проявления Пино Нуар и Шардоне.

В Коллекциях СОМЕЛЬЕ – Ла Мезон дю Креман.

Белый: Шардоне, Пино Нуар, Гамэ, Алиготе.

Аромат: цитрусовые ноты флердоранжа, лимона и грейпфрута в сочетании с нежными тонами белых цветов.

Вкус: выразительная кислотность смягчается приятной фруктовой сладостью.

Розовый: Пино нуар, Гамэ.

Аромат: наполнен свежими тонами цитрусовых фруктов, розового грейпфрута, нежной сладостью клубники и красной смородины, деликатными цветочными нюансами

Вкус: отличается освежающей кислотностью и сочными ягодными оттенками.



ЛА МЕЗОН ДЮ КРЕМАН
КРЕМАН ДЕ БУРГОНЬ белое, брют



ЛА МЕЗОН ДЮ КРЕМАН
КРЕМАН ДЕ БУРГОНЬ розовое брют

КРЕМАН ДЮ ЖЮРА

Креман в «холодном стиле». Оттенки цветов, ягоды, также присутствует тонкая минеральность.

Сорта: Шардоне, Саваньен, Пино нуар и другие.

Символ Жюры – Луи Пастер, открывший существование микроорганизмов.

В Коллекциях СОМЕЛЬЕ – Домен де Савани.

Белый: Шардоне.

Аромат: тона зеленого яблока, меда и сдобной булочки.

Вкус: освежающий с нотками лимонной цедры, сладкой выпечки и приятными фруктовыми оттенками
«Предальпийский» креман, креман «в холодном стиле».

Розовый: Пино нуар.

Аромат: тона спелых красных ягод, тонкими оттенками пиона и сладких пряностей

Вкус: свежий с нотками красной смородины, малины, клубники и легкими цветочными оттенками.

Интригующий креман с нежным перляжем.



ДОМЕН ДЕ САВАНИ
КРЕМАН ДЮ ЖЮРА, белое, брют



ДОМЕН ДЕ САВАНИ
КРЕМАН ДЮ ЖЮРА, розовое, брют

КРЕМАН ДЕ САВУА

Очень редкий креман. «Звон», «холод» и чистота. Белые цветы, недоспевшие фрукты, минеральность горного ручья.

Игристое вино удивительной чистоты, в основе которого лежат автохтонные сорта Жакер и Альтес.

В Коллекциях СОМЕЛЬЕ – Филипп Вьялле.

Белый: Шардоне, Жакер, Альтес.

Аромат: окутывает тонами белых цветов и сочных фруктов.

Вкус: свежий и гармоничный с легкими цитрусовыми нюансами завершается долгим послевкусием.

Эксклюзивный напиток, произведенный традиционным методом на самой границе со Швейцарией – сложный, свежий, структурированный по содержанию эно-идеи и ее воплощению.



ФИЛИПП ВЬЯЛЛЕ
КРЕМАН ДЕ САВУА белое, брют

КРЕМАН ДЕ ЛИМУ

100% классика. Сбалансированные игристые с гармоничными тонами фруктов, цветов и пшеничного хлеба.

Сорта: Шенен блан, Шардоне, Мозак и другие.

Местные лозы сорта Шардоне – одни из самых старых на юге Франции.

В Коллекциях СОМЕЛЬЕ – Эмери.

Белый: Шардоне, Мозак, Шенен блан.

Аромат: хорошо сбалансированный сложный букет с нотками белых цветов, персика, зеленого яблока и цитрусовых, с оттенками лесных орехов и поджаренного хлеба.

Вкус: мягкий и свежий.

Розовый: Шардоне, Пино нуар, Шенен блан.

Аромат: хорошо сбалансированный сложный букет с нотками красных фруктов.

Вкус: фруктовый и мягкий.

Кроме креманов, в ОТДОХНИ представлены Эмери Бланкет де Лиму белый брют и Эмери Бланкет де Лиму белый дэми-сек, которые также являются прекрасной альтернативой Шампанскому.



ЭМЕРИ КРЕМАН ДЕ ЛИМУ,
белое, брют



ЭМЕРИ КРЕМАН ДЕ ЛИМУ,
розовое, брют

КРЕМАН ДЕ БОРДО

Демократичные и понятные креманы, с которых приятно начинать свое знакомство с игристой классикой. Яблоко, персик, цветы и немного бабушкиного печенья.

Сорта: Семийон, Мерло, Каберне фран и другие.

В Коллекциях СОМЕЛЬЕ – Тимберле.

Белый: Мерло и Семийон.

Аромат: выразительный с тонами сухофруктов и сладкой сдобы.

Вкус: элегантный с мягкой текстурой и освежающей кислотностью.

Розовый: Мерло, Каберне фран.

Аромат: свежий, с тонами красных ягод.

Вкус: выразительный с оттенками спелых фруктов.



ТИМБЕРЛЕ КРЕМАН ДЕ БОРДО,
белое, брют



ТИМБЕРЛЕ КРЕМАН ДЕ БОРДО,
розовое, брют

КРЕМАН ДЕ ЛУАР

Долина Луары – третий по величине винодельческий регион Франции, ее также называют «мозаика терруаров».

«Сюрпризные» вина, способные удивлять. От классического стиля с тонами яблока и хлеба до очень свежих и фруктовых игристых.

Сорта: Шардоне, Шенен блан, Каберне фран и другие.

В Коллекциях СОМЕЛЬЕ – Филипп де Шармий.

Белый: Шардоне, Шенен блан, Гролло.

Аромат: цитрусовые ноты флердоранжа, лимона и грейпфрута в сочетании с нежными тонами белых цветов.

Вкус: выразительная кислотность смягчается приятной фруктовой сладостью.

Розовый: Каберне фран, Шенен блан, Гролло.

Аромат: наполнен свежими тонами цитрусовых фруктов, розового грейпфрута, нежной сладостью клубники и красной смородины, деликатными цветочными нюансами

Вкус: отличается освежающей кислотностью и сочными ягодными оттенками



ФИЛИПП ДЕ ШАРМИЙ
КРЕМАН ДЕ ЛУАР, белое, брют



ФИЛИПП ДЕ ШАРМИЙ
КРЕМАН ДЕ ЛУАР, розовое, брют

ИГРИСТЫЕ ВУВРЭ И СОМЮР

Кроме креманов, в Долине Луары рождены уникальные вина, поражающие своей яркостью и индивидуальностью.

Альберт Бесомб – один из крупнейших виноделов и виноградарей в долине Луары, базирующийся в Сомюре с 1872 года.

В Коллекциях СОМЕЛЬЕ – Жан де Вальмер Вувре

Белый: Шенен блан.

Аромат: элегантные тона лесных орехов, сдобных булочек и освежающие минеральные оттенки.

Вкус: нежный, чистый, с бархатистой текстурой, сбалансированной кислотностью, фруктово-минеральными акцентами и легкими цитрусовыми нотками.

Ле Кав де ла Луар – основан в 1951 в самом сердце региона Анжу.

В Коллекциях СОМЕЛЬЕ – Броссе Сомюр

Белый: Шенен блан.

Аромат: приятный, нежный, с оттенками белых фруктов, миндаля, ванили и цветов акации.

Вкус: округлый, бархатистый, с сочными фруктовыми нотками и изящными цветочными оттенками, нюансами выпечки и тонкой кислинкой.



ЖАН ДЕ ВАЛЬМЕР ВУВРЕ,
белое, брют



БРОССЕ СОМЮР,
белое, брют