

DALTON



WINERY

ברוט דה גיליילי (Méthod Traditionnelle)

הברוט דה גיליילי של דלתון מציע את המיטב שיש ליקב שלנו לתת – יין מבעבע שנעשה בשיטה המסורתית, מאשכולות שנבצרו ידנית ונבררו בקפידה. כדי שנוכל להיות אתכם בהנאות הקטנות וגם ברגעים הגדולים. אנחנו מזמינים אתכם לחוויה חדשה. תתמסרו להנאה.



היין:

יין מבעבע "ברוט" של דלתון מופק מענבי גליל עליון מובחרים ונעשה בשיטה המסורתית "שעל פיה עובדים במחוז שמפניה". זהו יין נהדר לאירועים המיוחדים והשמחות הגדולות ביותר שלכם. כל התהליך מתבצע בעבודת יד מוקפדת ופרטנית.

הכרם

ענבי היין נבחרו בקפידה והגיעו ליקב לאחר בציר ידני במהלך חודש אוגוסט. ענבי הפינו גרי מגיעים מכרם משגב עם שבאצבע הגליל.

תהליך הייצור

היין עובר תחילה תסיסה במכלי נירוסטה, ללא תוספות ביסולפיט. ליין אנו מוספים יין בסיס שהתיישן בחביות משנים קודמות בכדי לתת מורכבות. בחורף אנו מכינים את היין לקראת "טיראז" הכנסה לביקבוקים ותסיסה שניה בבקבוק.

היין תסס ומתיישן בבקבוק כ-3.5 שנים לפני שאנו חולצים את הפקקים ומחליפים אותם בפקק שעם של יין מבעבע.

רשמי טעימות

הברוט הוא יין בהיר ומרענן. יין צעיר, אלגנטי, ומבעבע, בעל אופי של הדורים ופירות ירוקים. הברוט צלול מאוד ובעל טעם נקי וסימט ארוכה של מאפים טריים ולחמנית בריוש.

המלצות הגשה

לשתות קר קר קר, עם חברים ובני משפחה. כשחוגגים, או לא, עם אוכל, או בלי, לארוחת בוקר, בראנץ' או ערב... לחיים!

טמפרטורת הגשה C 5-6°

אנליזה

אלכוהול 11.0 %

pH: 2.9

חומצה כללית 6.0 גר/ליטר



מתאים לטבעונים

כשר למהדרין וכשר לפסח