

ВИНО CAZALS

Champagne Blanc de blancs

Clos Cazals 2014

Біле, брют, 12,5%, 1,5 л

France, Champagne

Côte des Blancs AOC

Сорт винограду:

100% Шардоне



Дегустаційні нотатки:

- ✓ Колір: яскравий блідо-золотистий з легкими сріблястими відблисками
- ✓ Перляж: тривалий та стійкий
- ✓ Аромат: легкий, стриманий з відтінками білих квітів, які потім розкриваються більш вишуканими нотами зацукрованих цитрусових та бріюші
- ✓ Смак: яскравий і виразний, де мінеральність поєднується з цитрусовими відтінками, округлим маслянистим дотиком і тривалим, освіжаючим, йодованим післясмаком

Температура подачі: 6-8 град С

Ідеально до: фуа-гра, білого м'яса грибів та жирної риби

Особливості технології:

- ✓ 100% Шардоне з ділянок Clos Cazals in Oger – Grand Cru Vieilles Vignes 1957 р;
- ✓ виключно ручний збір винограду;
- ✓ м'яке пресування, спиртове та яблучно-молочне бродіння в терморегульованих резервуарах;
- ✓ 9 років витримка вин на осаді: 20% в дубових бочках;
- ✓ січень 2023 р дегоржаж, внесення тиражного лікеру 2 г/л.



WINE
SHOP

м. Одеса,
вул. Грецька, 33,
м. Київ,
вул. Саксаганського, 25
www.artwine.com.ua