

ВИНО CAZALS

Champagne Blanc de blancs

La Chapelle du Clos 2017

Біле, брют, 12,5%, 1,5 л

France, Champagne

Côte des Blancs AOC

Сорт винограду:

100% Шардоне



Дегустаційні нотатки:

- ✓ Колір: блискучий кристалічний блідо-золотий із золотистими відблисками
- ✓ Перляж: тривалий та стійкий
- ✓ Аромат: витончений і елегантний: на початку відчуються ноти цитрусових і цедри, які розкриваються білими квітами, округлими, екзотичними відтінками манго та лічі на тлі ніжної мінеральності
- ✓ Смак: відкривається екзотичними нотами лічі та ананасу, доповненими свіжістю, які поступово переходять у тони білих фруктів, персика та ванілі, підкреслені ніжною кислінкою і тривалим 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 Chapelle 1980 р;
- ✓ виключно ручний збір винограду;
- ✓ м'яке пресування, спиртове та яблучно-молочне бродіння в терморегульованих резервуарах;
- ✓ 6 років витримка вин на осаді: 10% в дубових бочках;
- ✓ січень 2022 р дегоржаж, внесення тиражного лікеру 4 г/л.



WINE
SHOP

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