ВИНО
CAZALS

Champagne Rosé "XV"
Extra Brut

Рожеве, брют, 12,5%, 0,75 л

France, Champagne
Côte des Blancs AOC

Сорти винограду:
88% Шардоне, 12% Піно Нуар

Дегустаційні нотатки:

☑ Колір: блискучий мідний
☑ Перляж: тривалий та стійкий
☑ Аромат: складний і виразний, зосереджений на зацукрованих червоно-чорних фруктах та ягодах. Аерація розкриває вишукані нотки випічки та смаженої кави
☑ Смак: динамічний і живий, водночас мінеральний з відтінками білих фруктів і цитрусових. Післясмак довгий

Температура подачі: 6-8 град С
Ідеально до: аперитиву або супроводу морепродуктів, суші, татакі з тунця, риби, білого м'яса або фруктових десертів

Особливості технології:

☑ 88% Шардоне з ділянки Clos Cazals in Oger, Grand Cru; 12% Піно Нуар з Bouzy, Grand Cru;
☑ виключно ручний збір винограду;
☑ м'яке пресування, спиртове та яблучно-молочне бродіння в терморегульованих резервуарах;
☑ 3 роки витримка вин на осаді;
☑ 2021 р дегоржаж, внесення тиражного лікеру 4,5 г/л.

WINE SHOP

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