

ВИНО

Domaine Faiveley

Gevrey-Chambertin 1er Cru
"La Combe aux Moines", 2013

Червоне, сухе, 13,0%, 0,75 л

France, Burgundy,

Côte-de-Nuits,

Gevrey-Chambertin, AOC

Сорт винограду: 100% Піно Нуар



Дегустаційні нотатки:

- ✓ Колір: глибокий рубіново-червоний
- ✓ Аромат: елегантний з відтінками запашної троянди, півонії, апельсинової cedри та солодких червоних ягід
- ✓ Смак: шовковистий, концентрований, з нотами малини, пелюстків троянд і спецій, бархатистою текстурою, неземними, ніжними, елегантними танінами, соковитою кислотністю та свіжим, злегка солонуватим післясмаком

Температура подачі: 14-16 град С

Ідеально до: страв з червоного м'яса, дичини та птиці

Особливості технології:

- ✓ Ручний збір урожаю, враховуючи оптимальну фізіологічну і технологічну зрілість винограду;
- ✓ Сорткування винограду;
- ✓ Часткове подрібнення з відділенням гребенів;
- ✓ 19 днів ферментація м'язги в резервуарах з нержавіючої сталі та дерев'яних чанах з ретельним контролюванням температури;
- ✓ 14-16 місяців витримка в бочках з французького дуба, 40-50% з яких нові, інші другий залив;
- ✓ 7-12 років потенціал зберігання.



WINE
SHOP

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